

Γεμιστό κοτόπουλο με γέμισημανιταριών και σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass

Υλικά

- 1kg φιλέτο στήθος κοτόπουλου με δέρμα
- 200g μανούρι θρυμματισμένο
- **150g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)**
- 2 μεγάλες πατάτες
- 30ml ελαιόλαδο
- Αλάτι – πιπέρι – θυμάρι

Για το χούμους παντζαριού

- 300g ρεβίθια βρασμένα
- 100g βρασμένο παντζάρι
- **15g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- 60ml ελαιόλαδο
- **30ml Χυμός Λεμόνι (Κωδ. 55942)**
- 40g ταχίνι

Για την πράσινη σάλτσα βουτύρου lemongrass

- **15ml Χυμός Λεμόνι (Κωδ. 55942)**
- **200ml Σάλτσα Βουτύρου Lemongrass (Κωδ. 55771)**
- Μικρό ματσάκι μαϊντανό

Εκτέλεση

1. Ανοίγουμε τα φιλέτα κοτόπουλου σε “τσέπη”, σε ένα μπολ προσθέτουμε το μανούρι, την γέμιση μανιταριών και ανακατεύουμε.
2. Γεμίζουμε το κοτόπουλο, το δένουμε με σπάγκο και αλατοπιπερώνουμε.
3. Ψήνουμε σε τηγάνι με το δέρμα προς τα κάτω μέχρι να ροδίσει και στη συνέχεια στο φούρνο στους 180 °C για 12–15 λεπτά.
4. Για το χούμους, πολτοποιούμε όλα τα υλικά μέχρι να γίνει λεία κρέμα.
5. Για την πατάτα crispy, ξεφλουδίζουμε τις πατάτες τις πλένουμε και τις κόβουμε όσο πιο λεπτά μπορούμε σε στικ. Σε ζεστό λάδι τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν ελαφρύ χρώμα.
6. Για τη σάλτσα, σε ένα κατσαρολάκι προσθέτουμε την σάλτσα Mise En Place Βουτύρου Lemongrass μαζί με το Χυμό Λεμονιού και ζεσταίνουμε ελαφρώς, τέλος προσθέτουμε τον μαϊντανό και με ραβδομπλέντερ πολτοποιούμε για να πάρει το πράσινο χρώμα η σάλτσα.

Οδηγίες σερβιρίσματος

Σερβίρετε με σάλτσα βουτύρου lemongrass στην βάση, επάνω το κοτόπουλο κομμένο σε φέτες και τελείωμα με χούμους παντζαριού και την πατάτα crispy στο πλάι.

Διακοσμείται με microgreens.