

# Caribbean Jerk Chicken Kiev



Den ultimative middagshitter fra 70'erne, Chicken Kiev, er på vej tilbage! Fyldt med krydret hvidløgssmør, paneret og stegt til sprød, gylden perfektion. Du kan holde den klassisk eller gøre som os – give den et frækt, moderne Caribbean Jerk-twist.

Antal personer: 6

FORBEREDELSESTID: 60 min.

TILBEREDNINGSTID: 40 min.

## Ingredienser

Til det krydrede smør:

- 50 g usaltet smør, stuetemperatur
- Cape Herb & Spice Caribbean Jerk
- 15 ml finthakket persille
- Skal fra én lime

Til kyllingebrystet:

- 6 store fritgående kyllingebryster uden skind
- 120 ml hvedemel
- 5 gr. Cape Herb & Spice Caribbean Jerk
- 1 stort æg, pisket
- 1 pakke panko-rasp
- Vegetabilsk olie til stegning

## Fremgangsmåde

1. Bland alle ingredienserne til det krydrede smør sammen. Form smørret til en rulle ved hjælp af bagepapir og læg det i fryseren, så det kan sætte sig.
2. Skær en tynd lomme på langs i toppen af hvert kyllingebryst – pas på ikke at skære helt igennem. Skær skiver af det hårde kryddersmør og læg dem i lommen. Luk åbningen med tandstikker.
3. Bland mel og krydderi. Vend hvert kyllingebryst først i melblandingen og ryst overskydende mel af. Dyp derefter i det piskede æg og rul til sidst i panko-rasp, så brystet er helt dækket.
4. Opvarm 2 cm vegetabilsk olie i en pande. Steg kyllingebrysterne, indtil de er gyldne. NB: Steg først den side, hvor snittet er, så smørret forbliver inde, mens det stadig er frossent.
5. Læg de gyldne kyllingebryster med snittet opad på en bageplade med bagepapir. Bag i en forvarmet ovn ved 180°C i 25-30 minutter.

Velbekomme!