

2. Tavukla Yaratıcı Tarifler Yemek Yarışması Birincisi Sercan Ergün'ün Tarifi “Roll Chicken Royalee”

MALZEMELER

Kereviz peltesi için;

- 3 adet büyük boy kereviz
- 2 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 750 gr. süt
- 5 gr taze kekik
- sıvı yağ
- tuz, karabiber

Brokoli peltesi için;

- 600 gr. brokoli
- 1 adet kuru soğan
- 20 gr. taze zencefil
- 1diş sarımsak
- 200 gr. krema
- Sıvı yağ, tuz, karabiber

Rulo tavuk için;

- 6 adet kemiksiz açılmış tavuk but
- 750 gr. ıspanak
- 1adet kuru soğan
- 1diş sarımsak
- Sıvı yağ, tuz, karabiber

Mantar ragu için;

- 750 gr. mantar
- 2 adet kuru soğan
- 1adet domates, 2 diş sarımsak
- Sıvı yağ, tuz, karabiber

- 100 gr. toz parmesan peyniri (bağlamak için)

Cheddar sos için;

- 400 gr. cheddar peyniri
- 100 gr. krema
- Taze kekik

YAPILIŞI

Kereviz peltesi yapılışı: Tavaya sıvı yağı koyup içine kuru soğan ve sarımsakları doğrayın ve kavurun. Ardından içine kabuğunu soyduğunuz kerevizleri ekleyip kavurun. Kerevizler iyice kavrulduktan sonra içine süt ilave edip pişmeye bırakın. Pişen kerevizleri mutfak robotundan geçirerek püre haline getirin. İçine taze kekik, tuz, karabiber ilave edin.

Brokoli peltesi yapılışı: Tavada kuru soğanı, sarımsağı zencefili kavurup tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra beklemeye bırakın. Ardından ayrı bir tencerede brokolileri haşlayın ve haşlanmış brokolilerle kavru lan diğer malzemeleri mutfak robotundan geçirin. Kıvam vermek için içine krema ilave edin.

Mantar ragu yapılışı: Kuru soğanı, sarımsağı ve mantarları tavada kavurun. İçine su ilave edip pişmeye bırakın. Koyulaşan suyunu (yemeği süslerken kullanmak için) ayırın. Pişmeye yakın domatesleri ilave edip, biraz karıştırdıktan sonra toz parmesan peyniri ile bağlayın.

Cheddar sosun yapılışı; Cheddar peynirini tavada eritin ve içine taze kekikleri ilave edip mutfak robotunda karıştırın. Yoğunluğunu ayarlamak için krema ilave edin.

Tavuk rulonun yapılışı: İadet kemiksiz tavuk butunu streç film içine koyup et döveceği ile döverek, genişletin. Ardından üzerine tuz ve karabiber serpererek beklemeye bırakın. Ayrı bir tencerede kuru soğanı, sarımsağı ve ıspanağı kavurup, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Ardından streç filme sarılı olan tavuk budunu açıp üzerine kavrulmuş ıspanağı sererek, sarın. Folyoya sararak önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Kereviz ve brokoli peltesini servis tabağına yayın. Mantar raguyu da tabağa alarak üzerine cheddar sosunu dökün. Son olarak da tavuk ruloyu tabağa yerleştirerek servis yapın. Tabak süslemesi yenilebilir çiçekler kullanabilirsiniz. Afiyet olsun.