

Hønsesalat med karljohansvampe og selleri

12 stykker smørrebrød

1 øko- eller frilandskylling, ca. 1,6 kg
2 spsk olivenolie

Syltet knoldselleri

ca. 300 g knoldselleri

2 spsk olivenolie

1 1/2 spsk æbleeddike

havsalt

Karljohanmayonnaise

150 g karljohansvampe (friske eller frosne),

skåret i mindre stykker

10 g tørrede karljohansvampe

6 dl majs- eller solsikkeolie

3 æggeblommer

1 spsk dijonsennep

2 spsk citronsaft

1 tsk havsalt

friskkværnet peber

1 spsk koldt vand

1/4 fed hvidløg revet på rivejern

Creme til hønsesalat

2 dl cremefraiche 38 %

1 1/2 dl yoghurt 10 %

4 dl karljohanmayonnaise

3 spsk grov sennep

1 1/2 spsk honning

1/2 del citronsaft

havsalt og friskkværnet peber

Anretning

2-3 sprøde æbler, fx mutzu, aroma eller gråsten

1 lille bundt purløg

12 spsk syltede skovsvampe eller champignoner

2 hoveder hjertesalat delt i blade

1 håndfuld kørvel

1 portion sprødt kyllingeskind

12 skiver rugbrød

1) Hønsesalat: Varm ovnen op til 200 grader. Skær kyllingen ud i bryster og lår, smør dem i olie og salt og læg dem i en bradepande. Steg brysterne i ca. 30 minutter og lårene i ca. 50 minutter i den varme ovn. Køl kyllingen ned, pil skindet af (gem det til sprødt skind) og pluk kødet fint.

2) Syltet knoldselleri: Sænk ovnens temperatur til 150 grader. Skræl knoldsellerien og skær den i tern på 1/2 x 1/2 cm. Vend ternene med olie, salt og eddike. Kom dem i et fad og bag dem i ovnen i ca. 20 minutter til de er møre og køl dem af.

3) Karljohanmayonnaise: Kom de friske og tørrede karljohansvampe i en kasserolle og hæld olien over, kog op til lige under kogepunktet - ca. 95 grader - og lad svampene simre i ca. 3-4 minutter. Sluk og lad svampene trække i olien, til det hele er kølet af. Sigt svampene fra olien og brug olien til karljohanmayonnaisen.

Kom æggeblommerne i en stor skål sammen med sennep, lidt salt, peber og 1 spsk. eddike og pisk det godt sammen med en elpisker, eller hvis du har et godt ballonpiskeris til at samle mayonnaisen med. Pisk nu æggeblommerne lidt ad gangen i en tynd stråle. Hæld så langsomt, at olien hele tiden når at blive pisket ind i æggeblommerne. Hold af og til en pause med olien og pisk mayonnaisen godt igennem. Fortsæt til al olien er tilsat og pisk derefter lidt vand i. Pisk igen godt igennem - dette er med til at sikre, at mayonnaisen ikke skiller, og at den får en flot og homogen konsistens. Smag til sidst til med salt og evt. ekstra citronsaft. Stil straks mayonnaisen på køl, hvor den kan holde sig i 4-5 dage. Hak til sidst svampene fint og rist dem i lidt olie på en pande til al væsken er fordampet, og de begynder at få en ristet duft. Tag panden af blusset, køl svampene af og vend dem i mayonnaisen.

4) Creme til hønsesalat: Rør alle ingredienserne til cremen godt sammen og vend kyllingekødet og de bagte selleritter i. Smag til med havsalt, friskkværnet peber og evt. lidt ekstra citronsaft.

Sæt hønsesalaten på køl og lad den trække i min. et par timer og gerne natten over. Rør rundt i den inden anretning.

5) Anretning: Skær æbler i fine tern på 1/2 x 1/2 cm. Snit purløget fint og vend æbler og purløg sammen. Kom hønsesalaten på rugbrød, læg syltede skovsvampe, æble, blade af hjertesalat og purløg ovenpå, derefter kørvelkviste og til sidst det sprøde kyllingeskind, enten i hele stykker eller knust og drysset udover.