

## Helstekt Bjärekyckling, portabello, friterad svartkål, polkabeta & en charmerande Rioja

Hösten är ett faktum och med den skruvar vi lite på recepten och tar såklart tillvara på de fantastiska grönsaker och rotfrukter som nu gör entré. Till en helstekt Bjärekyckling väljer vi att servera tunna skivor polkabeta, svartkål som hastigt friterats och såklart svamp som puttrat i grädde och portvin. Till det, en riktigt charmerande Rioja som perfekt kompletterar anrättningen som andas sen söndagslunch med familjen.



Recept

**Detta är en låst Premiumartikel.**

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?

Vinet kan man **beställa på Systembolaget HÄR >>>**