

Högsta kvalitet från Europa med Label Rouge



Label Rouge – den mest krävande kvalitetsmärkningsen för kycklingar i Europa

Kycklingar med den röda etiketten Label Rouge har fritt fått vistas utomhus i det gröna och utvecklats i sin egen naturliga takt. Frigående, ute i hagar där det finns skugga, på den franska landsbygden har de matats med närproducerat vegetabiliskt foder, främst spannmål, endast med tillskott av vitaminer, mineraler, oljefrö och proteingrödor. Label Rouge-märkningsen är en garanti för hållbar uppfödning med respekt för att fjäderfän mår bra. Kycklingarna är rustika raser och långsamt växande. De får leva i minst 81 dagar. Det kan jämföras med en standardkyckling som finns i butikerna redan efter 35 dagars uppfödning. Label Rouge är Europas strängaste kontrollerade officiella märkning. Den tilldelas sedan 60 år tillbaka av jordbruksministeriet, endast kvalitetskött av nöt, kalv, lamm, gris och fågel. Alla produktionssteg uppfyller stränga krav och kontrolleras av en oberoende organisation. De exceptionella produktionsmetoderna gör att Label Rouge kyckling smakar både mer och bättre än standardkyckling.

Fem kycklingrätter som gör livet i karantän gladare och lättare

Tre för vardagen och två för fest

I tider som dessa skapas nya utmaningar och rutiner. Som till exempel det här med måltider som numera delas i familjer där alla jobbar eller studerar hemma. Och inte bara en dag i veckan, kanske rentav alla sju. Det tidigare trevliga avbrottet under dagen, med lunch på stan tillsammans med kollegor och vänner försvann så fort och byts nu ut mot både matlagning och lunch hemma. Det är lätt att tröttna och svårt att överraska sig själv med mat man själv lagar när både familjerecepten och skaparandan börjar tryta. Inte minst om man också räknar in behovet av att laga mat med råvaror av hög kvalitet, som smakar bra och som har producerats med respekt för djurens välmående.

Som inspiration till alla som jobbar hemifrån eller är hemma mycket generellt, delar kocken, krögaren och kokboks författaren Danyel Couet med sig några tips på lättlagade luncher med kyckling. Färdiga på drygt en kvart. Till helgens eller till sommarens festligare tillfällen, när det finns mera tid att unna sig en extra guldkant på tillvaron, följer också två recept. Alla rätter har lagats med kycklingar, kvalitetsmärkta med den röda etiketten Label rouge.



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDGER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.





Danyel Couet har sin farmor Allegrine som inspirationskälla

Än idag minns han dofterna från hennes kök i Paris som gett honom oförglömliga matminnen. Danyel var inte mer än sex år när han för första gången fick följa med sin farmor till matmarknaden och lärde sig förstå det viktiga med att ställa krav på hög kvalitet hos råvarorna.

På sin restaurang som fått sitt namn efter hans farmor, Allegrine, serveras mat med tydlig grund i det genuina franska, men självklart tolkad på Danyels och hans teams vis.

Danyels tre snabba luncher med kyckling

Kycklingsallad

Stek kycklingbröst i en stekpanna och ställ i ugnen på 120 °C. Under tiden kycklingbrösten är i ugnen förbereder du en god sallad med det som finns i kylan. Till exempel broccoli, kål, sallad, morot eller liknande. Skiva allt och lägg i en skål. Blanda en vinägrett med lite dijonsenap, vitlök, rödvinsvinäger och olivolja. Rör ihop och blanda med grönsakssalladen. Servera med bitar av den varma kycklingen i salladen.

Kycklingröra

Rester över från gårdagens kyckling? Det blir perfekt att blanda ner kycklingköttet i en röra med majonnäs, lite crème fraiche, kprispis och persilja. Röran använder du till fyllning i en öppen omelett, en bakad potatis eller på en skiva rostat surdegsbröd.

Kycklingpasta

Hacka ner ett benfritt lår i mindre bitar. Stek kyckling, hackad lök, vitlök och några svarta oliver i olivolja. När kycklingen är klar så håll på lite finkrossade tomater och koka pasta därtill. Vänd ner pastan i kycklingsåsen och servera direkt.

Två smarriga kycklingrecept till helg och fest



Smörstekta kycklinglår med grönsaker

*Förberedelse*tid: 20 minuter

*Tillagning*stid: 1 timme

Till 2 personer

2 lår av Label Rouge-märkt kyckling
10 skivor pancetta
200 g kastanjechampinjoner eller portabello
1 gul lök
2 vitlöksklyftor
2 kvistar rosmarin
1/4 knippa slätbladig persilja
1,5 dl vitt vin
2 dl vispgrädde
30 g smör
olivolja
salt och peppar från kvarn

1. Sätt ugnen på 180 °C.
2. Skala och hacka löken och skala och krossa vitlöksklyftorna. Blanda lökhacket och lägg det i en ugnform.
3. Rulla in kycklinglårerna i pancettaskivorna och lägg dem ovanpå lökhacket i ugnformen. Fördela lite olivolja över och lägg på rosmarinkvistarna. Peppra och salta. Tillaga i ugnen i ca 30 minuter.
4. Ta ut formen ur ugnen, vänd på kycklinglårerna, tillsätt det vita vinet och rör om lökhacket. Sätt in formen i ugnen igen i ca 30 minuter.
5. Fräs svampen i smöret och tillsätt den i ugnformen mot slutet av tillagningstiden. Häll sedan på grädden (ovispad) och blanda allt väl. Servera med kokt potatis och garnera kycklinglårerna med finstrimlad slätbladig persilja.

Upphovsrätt till receptfotografierna:

Fotografierna får användas fritt förutsatt att källan anges:

Juliette Labaltry/Delphine Constantini (Label Rouge)



Ragu på hel kyckling

Förberedelsetid: 30 minuter

Tillagningstid: 1 timme

Till 4 personer

1 Label Rouge-märkt gårdskyckling
2 selleristjälkar
200 g späda morötter
250 g kastanjechampinjoner eller portabello
2 gula lökar
1 vitlöksklyfta
2 dl vitt vin
5 dl kycklingbuljong
30 g mjöl
60 g smör
olivolja
1 bouquet garni
1/4 knippa slätbladig persilja
2 dl vispgrädd
salt och peppar från kvarn

1. Bryn kycklingen runt om i olivolja i en gryta. Ta upp kycklingen och ställ den åt sidan.
2. Skala och hacka lök och vitlök och skiva selleristjälkarna. Lägg grönsakerna i grytan och låt dem svettas i 5 minuter. Tillsätt sedan det vita vinet. Lägg i kycklingen igen och låt det hela koka tills vinet har kokat bort.
3. Skala och skiva morötterna. Tillsätt dem i grytan och täck med buljong. Tillsätt en bouquet garni. Salta och peppra. Låt sjuda i 40 minuter på medelstark värme.
4. Rensa under tiden svampen och skär den i bitar. Fräs den i 30 g smör, salta och peppra och ställ åt sidan.
5. Ta upp kycklingen och grönsakerna ur grytan. Sila kokspadet genom en silduk och spara det. Låt 30 g av smöret smälta i en kastrull tillsammans med mjölet och låt det få lite färg. Tillsätt det silade spadet i omgångar och koka upp tills blandningen tjocknar. Låt koka ungefär 10 minuter under omrörning. Tillsätt slutligen vispgrädden (ovispad).
6. Lägg kycklingen och grönsakerna i grytan igen och häll över såsen. Smaka av kryddningen. Strö över finskuren slätbladig persilja och servera med ris.

Presskontakt:

Barbara Peters, barbara.peters@sopexa.com, 072 7394138, www.labelrougefagel.se



KAMPANJ FINANSIERAD
MED STÖD FRÅN
EUROPEISKA UNIONEN

EU STÖDJER KAMPANJER
SOM FRÄMJAR HÖGKVALITATIVA
JORDBRUKSPRODUKTER.

