

## Kycklingbiffar med mozzarella

4 port

500g kycklingfärs (4 stora biffar)

1 rödlök

2 klyftor vitlök

2 tsk hackad färsk basilika

Lite örtagårdskrydda

Salt och svartpeppar

120g mozzarella

Grönsaker att lägga runt biffarna

1 rödlök

1 zucchini

8 tomater

20 gröna Oliver

Olivolja

Topping!

1 dl valnötter

1 tsk flytande honung

Lite färsk basilika

Sätt ugnen på 200 grader

Blanda färsen med basilika, örtagårdskrydda, salt och peppar

Forma färsen till biffar och lägg dem i ugnform. Dela mozzarella och tryck ner i mitten av biffarna. Skala löken och skär lök, zucchini och tomater i bitar. Lägg grönsakerna och Oliver runt biffarna. Ringla oljan över grönsakerna och strö på salt, peppar och örtagårdskrydda. Blanda och låt stå i kö ugnen ca 20 min.

Rosta valnötterna i en torr stekpanna och ringla över honung. Toppa biffarna med valnötterna och basilika.

Chokladmousse med hallon och vit choklad

4 port

1 ägg

1 1/2 dl grädde

50g mörk choklad 70%

Topping

20g vit choklad

4 färska hallon

Separera äggvitan och äggulan. Vispa grädden fluffig spara 1/2 till dekoration.

Vispa äggvitan till ett fast skum.

Smält chokladen över ett vattenbad. Häll den i en skål och blanda ner äggulan. Vänd ner äggviteskummet och blanda. Lägg upp moussen i små skålar. Låt stå i kylan 1 timme. Toppa med grädde lite riven choklad och hallon.