

Grydestegt kylling med flødesauce

Opskrift til 4-6

Samlet tid

1 times tid I alt

Ingredienser

- 1 hel kylling, 1600 g
- godt med salt og peber
- 2 spsk. olie + 2 spsk. smør
- 180 g gulerødder
- 1 stort løg
- 150 g champignon
- 230 g knoldselleri
- 2 dl bouillonvand (1 terning + 2 dl vand)
- 2 dl hvidvin
- 2 dl fløde
- evt. lidt brun kulør, hvis man ønsker en mere brun sovs
- smag til med salt og peber

Agurkesalat

- 1 agurk + 1 tsk. salt
- 2 dl eddike
- 0,5 dl vand
- 3 spsk. sukker

Kartofler

- 1 kg kartofler

Sådan gør du

1. Start med at tjekke kyllingen igennem om der er noget der skal kasseres på den. Skyl den, tør den og krydder den med salt og peber.
2. Steg i en blanding af smør og olie. Her må den gerne få ret høj varme, så den får lidt farve og stegeskorpe på alle sider.
3. Skyl, skræl og skær gulerødder, løg, champignon og knoldselleri i passede små stykker. Kom det op i gryden til kyllingen.
4. Tilføj bouillonvand og hvidvin, og kom låget på gryden. Skru ned til svag-middelvarme. Lad kyllingen stå og simre sådan i 45-50 minutters tid, vend den en gang undervejs.
5. Imens kan du klargøre tilbehøret. Kartoffler skal koges i letsaltet vand. Hvis du foretrækker dem skrællet gør du bare det. Vi kan godt lide kartofler med skræl på herhjemme.
6. Agurkesalaten laves ved at skære agurker helt tynd ud (jeg bruger mandolinjern). Læg dem på et stykke køkkenrulle, drys med salt. Vend dem efter et par minutter og drys med salt her også. Dup dem tørre med køkkenrullen. Læg dem i et marmeladeglas.
7. Kog vand, eddike og sukker op til sukkeret smelter. Hæld så vandet over agurkerne.
8. Tilbage til den grydestegte kylling: kom nu fløde ved og rør rundt med lidt kulør. Smag til med salt og peber.

9. Tag kyllingen op af gryden, skær den i passende stykker og server disse med kartofler, agurkesalat, grøntsager og fløde fra gryden.