

Hønsefond

Opskrift til 5-6 glas som på billedet

Samlet tid

6 timer

Ingredienser

- 1 hel kylling
- 1 stort løg
- 3 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1 striml bladselleri
- 1 persillerod
- 1 porre
- en god håndfuld frisk timian
- 10 peberkorn
- 1 spsk. salt
- 5 laurbærblade
- 5 liter vand

Sådan gør du

1. Start med at klargøre grønt: pil løg og hvidløg og snit grove stykker. Skær gulerødder, bladselleri, persillerod og porre ud i forholdsvis store stykker. skylskær det blot ud i grove stykker.
2. Tag en stor gryde frem og kom lidt olie i bunden, sauter grøntsagerne i 5 minutters tid her i til det bliver blødt.
3. Kom så timian, peberkorn, salt og vand ved.
4. Kig den hele kylling igennem og der er noget på den der skal kasseres, ellers skal den blot ned i gryden.
5. Lad nu hele baduljen simre i 45 minutters tid, til kødet på kyllingen er tilberedt og mørt.
6. Tag så kyllingen op og pil alt kyllingekød fra. Kom skroget tilbage i gryden
7. Lad det småsimre i yderligt 4-5 timers tid. Fjern løbende skum på toppen, dette kasseres blot.
8. Si til slut væsken og smid alt andet ud. Fonden kommes på glas og stilles på køl eller i isterningebakker og stilles på frys.