

Hønsfrikasse

Opskrift til 6 personer

Se opskrift på [hønsfond](#) her.

Samlet tid

1 time (hvis du har en fond)

Ingredienser

Frikassé

- 1 hel kylling eller kyllingebryst for den nemme version.
- vand til kogning, cirka 4-5 l
- rigeligt salt og lidt peberkorn
- evt. laurbærblade eller frisk timian til kogevandet
- 2 gode spsk. smør
- 2 spsk. hvedemel
- 2,5 dl fond
- 2 dl sødmælk eller fløde
- ekstra salt og peber, efter smag
- 1 spsk. citronsaft
- 1 dl ærter
- 1 stor gulerod
- evt. lidt hvide asparges, hvis man synes
- server med kartofler og ærteskud

Sådan gør du

1. Tjek kyllingen efter om der er noget der skal kasseres eller rengøres. Ellers kommes den blot i en gryde med vand, salt, peberkorn og evt. laurbærblade og/eller frisk timian. Lad det komme op og koge og giv nu kyllingen 45 minutters tid i vandet, til den er mør. Undervejs kan der komme lidt skum på toppen, som blot kasseres.
2. Imens kan du klargøre kartofler som tilbehør, der også skal koges og finde ingredienser frem til sauce. Kom guleroden med i kogevandet med kartoflerne. Når den er lidt mere blød, men gerne stadig med lidt bid – tages den op og skæres i mindre stykker.
3. Når kødet er mørt, pilles det af og kommes i en skål
4. Lav din opbagte sauce ved at smelte smør i en gryde og komme melet ved, rør rundt til det er en lille melbolle. Kom så fond ved lidt af gangen, mens du konstant rører melklumpen ud.
5. Kom så sødmælk eller fløde ved, også lidt af gangen imens du rører.
6. Smag til med ekstra salt og peber + citronsaft
7. Kom ærter og de her stykker af den kogte gulerod i. Evt. lidt hvide asparges skåret i mindre stykker.
8. Server retten med kartofler og friske ærteskud eller persille og/eller dild. Har du mulighed for det ift. årstiden, er det også super lækkert med friske grønne asparges, gulerødder med top og ja, danske kartofler.