



M unkebo
M and
M ad, der simrer

17. oktober 2013

Hovedret

Fransk landgryde med kylling, pølser og grønne linser (opskrift til 8 personer).



Ingredienser:

1600 g kyllingeoverlår, ca. 8 spsk mel, ca. 600 g røget pølse (gerne kålpølser el. lign.), 6 spsk olivenolie, 6 fed hvidløg (grofthakkede), ca. 3 dl hvidvin, ca. 1,2 l god kyllingefond, 10 friske timianstilke, 4 laurbærblade, 8 hele peberkorn, 600 g grønne linser.

Vend kyllingekødet i melet, så det er dækket på alle sider. Del pølserne over i to. Varm olien op i en højsidet pande eller en gryde, og brun først pølserne og dernæst kyllingen af på alle sider.

Tilsæt hvidløg og hvidvin og lad det spilkoge i et halvt minuts tid. Tilsæt nu kyllingefond, timian, laurbærblade og peberkort, læg låg på og lad retten simre i en halv time.

Herefter tilsættes de grønne linser og retten simrer færdig i ca. en halv time under låg, eller indtil linserne er møre.

Smag til med salt, men vær varsom, da pølserne i forvejen salter meget.

Server retten rygende varm med et stykke godt brød til at suge den gode sauce (se evt. Simremændenes opskrift på madbrød).