



M unkebo
M and
M ad, der simrer

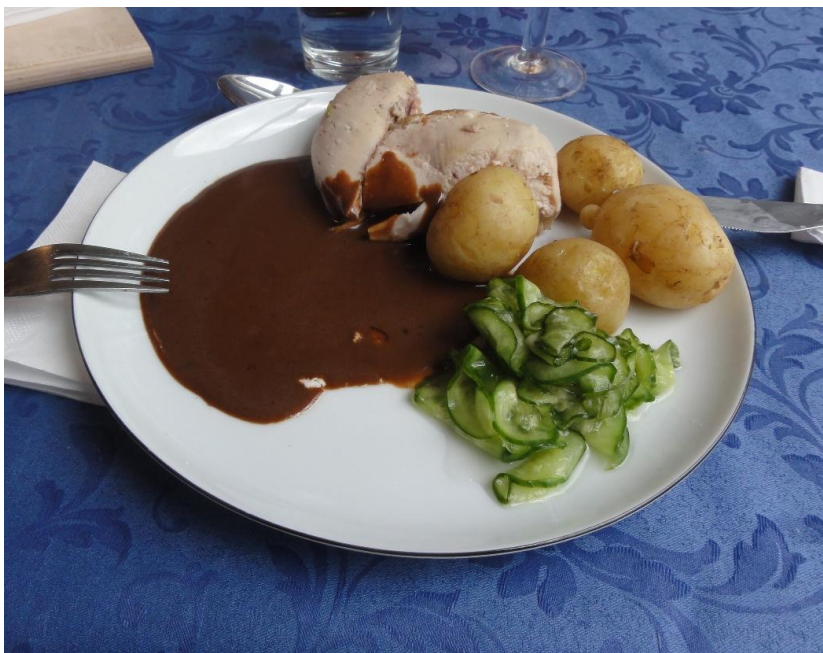
21. maj 2015

Hovedret

Grydestegt kylling med agurkesalat og nye kartofler (4 personer).

Ingredienser:

1 kylling, 1 bdt. persille, smør, salt og peber.



Kyllingen krydres med salt og peber og fyldes med persille. Find en gryde, kyllingen nemt kan være i og tænd for den ved høj varme.

Når gryden er godt varm, smides en klat smør i og kyllingen lægges ned oveni, så snart smørret er smeltet. Vend kyllingen rundt på alle sider, så den bliver brunet over det hele.

Nu er kyllingen klar til selve stegningen. Hæld lidt væske i gryden (mens

kyllingen er i) bare så der lige er 1-2 cm væske i, og læg låg på. Kyllingen skal nu dampe heri i ca. 1 time pr. kilo, eller indtil væsken, der kommer ud af den, når man snitter den imellem lår og krop er helt gennemsigtig.

Når kyllingen er klar, tages den over på et skærebræt, hvor den ligger og hviler. Imens kan du lave

den brune sovs. Du skal bruge: 1 dl vand, 2 dl mælk, salt, peber, kulør, ketchup, 15 g smør, 1½ spsk mel, evt. fløde.

Smelt smørret under svag varme. Tilsæt mel og sørg for at røre godt rundt med et piskeris, så du har en samlet, flydende masse uden klumper.

Tilsæt så 2 dl mælk og 2 dl vand og rør godt rundt endnu engang. Tilsæt lidt af stegevæsken fra kyllingen.

Når sovsen koger, kommer du ketchup i.

Efterfølgende smager du sovsen til ved at tilsætte salt og peber og evt. lidt fløde. Lad sovsen koge i et par minutter under omrøring.

Nem agurkesalat. Du skal bruge: 2 agurker, ca. 3 dl eddike, ca. 3 dl sukker, friskkværnet peber, salt.

Snit agurker i tynde skiver (brug en foodprocessor, hvis du har en, ellers kan en ostehøvl også bruges).

Ryst eddike, sukker, salt og peber godt sammen. Sukkeret skal være opløst i væden.

Hældes over agurkeskiverne og stilles til at trække mindst 1-2 timer før de serveres.

Til denne skønne forårs-/sommerret passer **nye kartofler** perfekt. Du skal bruge: 1 kg kartofler, vand og lidt salt.

Kartoflerne gnubbes fri for mest mulig skræl. Kommes i kogende vand, tilsat lidt salt, og koges i ca. 10 minutter (pas på kogetiden – nye kartofler skal ikke have ret lang tid).

Kyllingen skæres ud og serveres med brun sovs, nye kartofler og agurkesalat.