



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. januar 2015

## Hovedret

**Stegt kylling med estragon, ærter og pommes rissolées (opskrift til 4 personer).**



### Ingredienser:

1 økologisk kylling (1,8-2,0 kg), 1 bdt frisk estragon, salt og peber.

### *Pommes risollées:*

1 kg kartofler, smagsneutral olie, salt og peber.

### *Grønne ærter med skalotteløg og pancetta-knas:*

400 g grønne ærter (gerne frosne), 2 bananskalotteløg, 2 tykke skiver pancetta, smør, sky fra kyllingen.

Fyld under- og overdel af en stegesko med vand 25 minutter før, kyllingen skal i ovnen. Hæld vandet ud, inden kyllingen lægges i.

Skyl kyllingen indvendig med koldt vand. Fyld den med estragon og læg den i stegesoen. Drys salt og peber på kyllingen og hæld et glas vand ved kyllingen, inden låget sættes på.

Kyllingen steges i halvanden time ved 200 grader. Fjern låget og steg kyllingen færdig, til den får en flot gylden farve (ca. en halv time).

Gem skyen til de grønne ærter, der kan nydes til kødet.

***Pommes rissolées:*** Skræl eventuelt kartoflerne og skær dem i små tern. Steg ved middelvarme i ca. en halv time, indtil kartoflerne har fået en flot gylden farve. Smag til med salt og peber.

***Grønne ærter med skalotteløg og pancetta-knas:*** Kog ærterne i to-tre minutter. Hæld vandet fra og dæk ærterne med koldt vand. Skær pancettaen i meget små tern og steg dem sprødt på panden. Stil den til side. Hak bananskalotteløg fint og svits dem i smør, indtil de har fået farve. Hold øje med, at de ikke brænder.

Hæld vandet fra ærterne. Rør ærterne i gryden sammen med løget. Tilsæt noget af skyen fra kyllingen. Anret i et fad og drys over med pancetta-knas.