



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

18. juni 2015

## Hovedret

### Høns i asparges med kartofler (4 personer).

#### Ingredienser:

1 kylling ca. 1,5 kg, grønsagsbouillon, 1 løg, 6 hele nelliker, 6 hele peberkorn, 2 stk groft salt pr. liter vand.

*Aspargesauce:* 500 g grønne asparges, 5 dl hønsesuppe, 25 g smør, 2,5 spsk hvedemel, salt, peber, evt. persille til pynt.



Rens kyllingen indvendig, læg den i en suppegryde og hæld vand/bouillon over, så det dækker kyllingen. Bring det langsomt i kog og fjern skummet.

Tilsæt løg, nelliker, peberkorn og salt, bring i kog igen og skum af.

Skru så ned for varmen, så vandet kun lige simrer, og kog kyllingen færdig. Den skal koge i 45-60 minutter og man kan tjekke, om den er færdig, ved at mærke, om låret let kan vrides.

Tag kyllingen op af suppen og pil kødet fra skroget. Skær det i mundrette stykker.

**Aspargesauce:** Skyl aspargesene og bræk den nederste tredjedel af. Skær aspargesene i stykker på ca. 3 cm. Rør blødt smør og mel sammen til det bliver en bolle.

Hæld suppen fra fjerkræet og aspargesvandet i en mellemstor gryde. Skum fedtet af og kog suppen op.

Tilsæt smør-melbollen, skru ned for varmen og småkog ca. 5 minutter i alt. Rør forsigtigt af og til, så smør-melbollen jævner sovsen. Tilsæt asparges og fjerkrækød og kog op. Smag til med salt og peber. Drys eventuelt med hakket persille.

Servér den færdige høns i asparges sammen med nye, kogte kartofler.