



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hakket kylling i porcinisauce med ovnbagte rodfrugter og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk rødløg
2 stk gulerødder
1 stk pastinak
½ pose urte kryddermix
300 g hakket kylling
1 pose porcini/karl johan mix
1 dl mælk
1 spsk majsstivelse
½ spsk smør ^b
2 spsk vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Ovnbagte rodfrugter:** Pil rødløg og skræl gulerødder og pastinak. Skær rødløg i både, gulerødder og pastinak i tern. Læg grøntsagerne på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, urte kryddermix, lidt salt og peber. Bag det i ovnen ca. 10-12 min.
4. **Kylling i porcinisauce:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg ca. 2 min på hver side, så det får en stegeskorpe. Del nu kødet fra hinanden og tilsæt smør, porcini-mix, bouillon og mælk. Bring det i kog. Rør majsstivelse sammen med koldt vand i en kop. Hæld blandingen i stegepanden lidt ad gangen under omrøring til den ønskede konsistens opnås. Lad saucen småkoge ved lav varme indtil servering. Smag til med salt og peber.
5. Servér kylling i porcinisauce med ovnbagte rodfrugter og ris.