



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fransk kyllingegryde med champignon og gulerod

Kartofler

400 g kartofler, medium
½ pk bredbladet persille

Kyllingegryde

½ stk løg
1 fed hvidløg
100 g champignoner
2 stk gulerødder
300 g kyllingeinderfilet
1 stk laurbærblad
½ pose tomatpuré
½ pose timian
¾ spsk rødvinseddike
1 tsk sojasauce
½ pose hønsebouillon
½ pose majsstivelse
1 tsk sukker ^b
2 dl vand ^b

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Grønt:** Pil og hak løg og hvidløg. Rens champignon og gulerødder og skær i skiver. Hak persille.
- 3. Kylling:** Del kyllingen i 2-3 stykker. Varm lidt olivenolie op til høj varme i en stor gryde. Brun kyllingen af på alle sider ca. 3 min. i alt og krydr med salt og lidt kværnet peber.
- 4. Kyllingegryde:** Kom lidt mere olie i gryden og skru ned til middelhøj varme. Tilsæt løg, hvidløg, champignon, gulerod, laurbærblad, tomatpuré, timian og sukker. Svits yderligere 3 min. Bland rødvinseddike, soja og bouillon i. Rør majsstivelse ud i lidt af vandet. Hæld majsstivelse og resten af vandet i gryden. Kog op og lad det simre under låg ca. 10 min. til kyllingen er gennemstegt. Smag til med lidt salt og peber.
- 5.** Servér kyllingegryden med nykogte kartofler med et drys persille på.