



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kycklinggryta bourguignon med potatisstomp och baconströssel

Baconströssel

Bacon 1 förp

Potatisstomp

Mospotatis 450 g

Gräslök 10 g

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Bourguignon

Bananschalottenlök 1 st

Champinjoner 125 g

Morot 1 st

Kycklingfilé 300 g

Lagerblad 2 st

Torkad timjan 2 krm

Rött matlagningsvin 2 dl

Majsstärkelse ½ msk

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Tomatpuré 1 msk

🏠 Kinesisk soja 1 tsk

🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

🏠 Vatten 4 dl

1. Förberedelser: Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Kvarta champinjoner och tärna morot. Skär kycklingfilé i mindre bitar, ca 2x3 cm. Strimla bacon tunt.

2. Potatisstomp: Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

3. Bourguignon: Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Bryn kycklingbitarna runt om ca 3 min och krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Tillsätt hackad lök, vitlök, morot, champinjoner, lagerblad, tomatpuré och torkad timjan, fräs ytterligare ca 3 min.

4. Tillsätt rött matlagningsvin, kinesisk soja och smulad kycklingbuljong. Rör ut majsstärkelse i lite av vattnet. Häll ner majsredningen och resten av vattnet i grytan och koka upp. Låt sjuda under lock ca 15 min.

5. Baconströssel: Stek bacon i en torr stekpanna på medelvärme ca 8 min, tills det blivit knaprigt. Lägg över på en tallrik med hushållspapper.

6. Potatisstomp: Strimla gräslök. Mosa den avhållda potatisen. Tillsätt gräslök (spara hälften till servering) och hälften av baconströsslet, smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

7. Servera kycklinggryta med potatisstomp. Toppa med gräslök och baconströssel!