



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet kyllinggryte med eple, sennep og estragon, bakte småpoteter og røtter

## Bakte småpoteter og røtter

2 stk gulrøtter  
200 g sellerirot  
1 stk gulbete  
300 g småpoteter

## Kremet kyllinggryte

1 stk sjalottløk  
1 stk norsk eple  
1 bunt estragon  
350 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 pakke hønsebuljong  
1 pakke kokestabil  
matfløte  
1 glass grov sennep  
🏠 1 ss hvetemel  
🏠 2 dl vann

🏠 bakepapir (kan  
sløyfes)  
🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Bakte småpoteter og røtter:** Skrell gulrøttene, selleriroten og gulbeten, og kutt dem i jevnstore biter. Skyll, og del eventuelt potetene. Ha alt over på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene og potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Kremet kyllinggryte:** Skrell sjalottløken og skyll eplet og estragonen. Grovhakk løken og estragonen, og kutt eplet i små terninger. Kutt kyllingen i mindre biter. Varm opp en kjele til høy varme og ha i litt olje. Stek kyllingen og løken under omrøring i omtrent 4 minutter.
- 4 **Kremet kyllinggryte, fortsettelse:** Skru ned til middels varme, og rør inn 1 ss hvetemel med kyllingen. Tilsett buljongen og matfløten, og la det småkoke under omrøring i omtrent 8 minutter. Smak til med sennepen, estragonen og litt salt og pepper. Spe med omtrent 2 dl vann, litt og litt, til ønsket konsistens, og vend sist inn epleterningene.
- 5 God middag!