

# Hønsfrikassé à l'ancienne

## Du skal bruge

1 høne, ca. 3 kg	20-30 champignoner, skyllet og rensat
ca. 1 1/2 l lys kalvebouillon	1 dl piskefløde
Lidt blond roux*	2-3 pasteuriserede æggeblommer
ca. 250 g suppeurter (porrer, gulerod og selleri)	1 lille bundt persille og purløg
20-30 små pillede perleløg kogt 1 min. i letsaltet vand	1 spsk. citronsaft
	900 g tournerede** kartofler

## Sådan gør du



- Hønen skylles og renses grundigt, herefter koges den i vand i ca. 10 sekunder
- Tages op og koges videre i kalvebouillon med suppeurterne ca. 1,5 time, til den er mør\*\*\*
- I mellemtiden touneres kartoflerne, og koges møre i letsaltet vand i ca. 20 min.
- Afkøl hønen i bouillon. Herefter udskæres og renses for skind og ben
- Hønen udskæres i ca. 10 stykker bryst og 8 stykker lår
- Veloutésauce:\*\*\*\* Ca. 3/4 liter suppe koges op og jævnes til saucekonsistens med blond roux.
- Pisk fløde og æggeblommer sammen, og tilsæt saucen under piskning.
- Smages til med persille, purløg og citronsaft
- De små perleløg og champignoner koges i suppen i ca. 1 min.
- Hønsfileter, løg og champignoner blandes i saucen, og der smages til
- Server med de tournerede kartofler som tilbehør

\* Blond roux = jævning af smeltet smør irørt mel. Fx 100 g smør og 100 g mel.

\*\* At tournere kartofler betyder at ensarte kartoflerne ved at skære dem i aflange stykker med ca. 6-7 snitflader

\*\*\* Test om den er mør, ved at stikke en stegegaffel dybt ind i overlåret. Slipper gafflen uden modstand, er hønen mør.

\*\*\*\* Veloutésauce: cremet sauce