

Kylling bonne femme

Den gode piges kylling

Du skal bruge

1 kylling, 700 – 900 g
1 spsk. smør og madolie
ca. 2 dl kraftig brun kalvesky
75 g bacon
300 g tournerede* kartofler



Sådan gør du

1. Kyllingen rengøres for evt. fjer eller lignende, og skylles til sidst.
2. Afskær vingerne og rist dem i en gryde med hjertet og kråsen***
3. Tilsæt herefter kalveskyen og lad småsimre/koge i ca. 1 time. Sigt derefter skyen.
4. Bacon skæres i terninger, ca 1 x 1 cm. (husk at fjerne skindet forinden)
5. Ristes gyldne i en gryde, og tages op.
6. Tilsæt herefter lidt smør i gryden samt den klargjorte kylling
7. Kyllingen brunes gylden og tages op
8. Herefter brunes de tournerede kartofler.* Tilsæt de ristede bacontern.
9. Kom kyllingen tilbage i gryden, læg låget på.
10. Kyllingen steges færdig i ovnen ved ca. 185 grader i ca. 45 min.**
11. Herefter tages kyllingen op og udskæres i otte stykker: 4 stykker bryst og 4 stykker lår.
12. Kalvesky afkogt med kråse, hjerte og vinger fra kyllingen indkoges i gryden
13. Smag til med salt og peber
14. Læg kyllingestykkerne tilbage i gryden
15. Retten serveres i gryden med kartofler og tilbehør



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

** Stik en lille kniv ind i midten af kødet. Er kødsaften klar, er kyllingen færdigdampet

*** Kråse er et stykke kød fra kyllingens indmad