

Kylling sauté chasseur

Jægerens kyllingegryde

Du skal bruge

1 kylling, 700-900 g
lidt smør og olie (ca.
1 spsk. fuld af hver
slags)
125 g champignons
25 g skalotteløg
1 dl hvidvin
2 cl cognac

ca. 2 dl kraftigt sky
tilberedt med vinger,
hals og kråse
1 spsk. kraftig tomat-
puré
Ca. 1 håndfuld
krydderurter:
frisk koriander, persille
og estragon



Sådan gør du

1. Pil skalotteløgene og hak dem fint
2. Skyl champignons og snit dem fint i skiver
3. Skyl krydderurterne, og hak dem fint
4. Kyllingen rengøres for evt. fjer eller lignende, og skylles til sidst
5. Kyllingen skæres i otte stykker: 4 stykker bryst og 4 stykker lår
6. Brun kyllingestykkerne i en stegepande i halvdelen af smørret og olien
7. Færdigsteg kyllingestykkerne i ovn ved 185 °C i ca. 30 minutter.*
8. Kyllingen tages op og holdes varm (evt. i folie og viskestykker)
9. Rist herefter skalotteløg og champignons i en gryde med smør og olie i ca. 2 minutter
10. Tilsæt cognac og hvidvin og nedkog** til halvdelen af væsken er tilbage
11. Tilsæt den kraftige sky samt tomatpuréen
12. Fjern det meste af fedtlaget på overfladen af saucen, så den ikke bliver for fed
13. Til sidst smager du til med 2/3 af krydderurterne samt salt og peber
14. Læg de varme kyllingestykker tilbage i gryden og vend dem forsigtig i saucen
15. Til sidst drysses resten af krydderurterne over retten inden servering

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

** At nedkoge betyder at koge en væske, så indholdet formindskes ved fordampning