

Kylling sauté Marengo

Du skal bruge

1 kylling, 700-900 g	3 dl kyllingebouillon
3 spsk. madolie	100 g champignon
30 g hakket løg	1 lille bundt persille
2 spsk. mel	2 friterede æg*
1 dl tør hvidvin	2 hjerteformede brødcroutoner***
1 fed hvidløg	salt og peber
½ dl tomatkoncentrat	



Sådan gør du

1. Kyllingen skylles grundigt ind- og udvendigt
2. Udkæres i otte stykker: 4 stykker bryst og 4 stykker lår
3. Brun stykkerne på en pande med 2 spsk. olie, drys med mel og lad alt melet bliver opsuget af fedtstoffet
4. I en støbejernsgryde svitses de hakkede løg, og indkoges med hvidvin
5. Kyllingestykkerne, hvidløg, tomatkoncentrat og bouillon tilsættes
6. Braiser** kyllingen under låg i ovnen ca. 45 min. ved 185 grader
7. Skyl persillen grundigt i lunkent vand, afdryppes og hakkes fint
8. Rist champignonerne gyldne på en pande med ca. 1 spsk. olie
9. Kyllingestykkerne tages op, og saucen sigtes, og overfladefedt fjernes
10. Smages til med salt og peber og kyllingestykkerne kommes tilbage i gryden
11. Overhæld saucen kyllingen med champignons
12. Varm retten igennem og drys med hakket persille
13. Udstik toastbrød i hjerteform, og rist dem gyldne i smør
14. Anret de friterede æg* på croutons og server som tilbehør



* Se opskrift

** Braiseret betyder dampstegt. Et emne ristes og dampes/koges herefter færdigt. Der tilsættes væske så emnet dækkes ¾.

*** Croutons er gylden-ristet toastbrød