

Poularde Edward VII

Du skal bruge

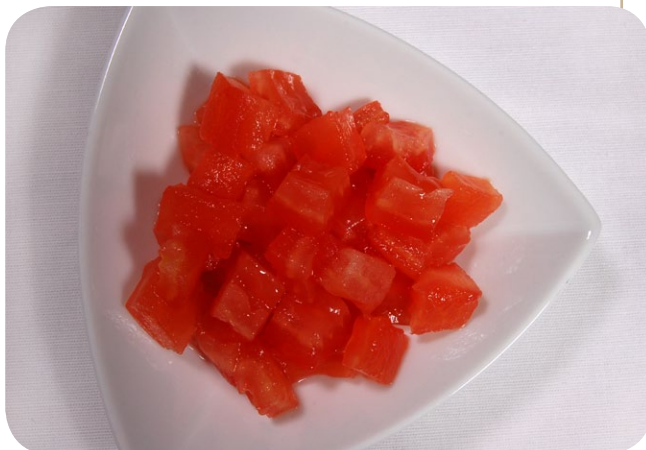
1 poulard, ca. 2 kg
 1/2 liter lys kalve-
 bouillon
 250 g fintskårne suppe-
 urter (f.eks. knold-
 selleri, gulerødder,
 porrer)
 75 g skalotteløg
 ca. 1 spsk. indisk karry,
 ca. 1 spsk. smør
 2 store tomater i
 concassé*

ca. 1/2 liter piskefløde
 ca. 50 g koldt smør i
 små tern

Risrun pilaw:

100 g smør
 50 g zittauerløg
 250 g langkornede,
 lyse ris
 ca. 1/2 liter
 kyllingebouillon

Sådan gør du



1. Pil skalotteløgene og hak dem fint
2. Kyllingen rengøres for evt. fjer eller lignende, og skylles til sidst
3. Hæld suppeurter og bouillon i en gryde med låg
4. Kyllingen lægges i gryden og dampes færdig under tætsluttende låg ca. 1 time**
5. **Ris pilaw:** Hak løgene fint, og rist af i en gryde med halvdelen af smørret. Tilsæt ris
6. Omrør til risene er blanke og tilsæt bouillon. Lad koge under låg ca. 12 min.
7. Herefter skal ris pilaw hvile med låget på, i yderligere 12 minutter, og resten af smøret vendes i
8. I en anden gryde tilsættes de finthakkede løg, som ristes gyldne i smør uden at tage farve
9. Tilsættes karry og hakket tomat concassé*
10. Nedkog*** saucen med lidt af suppen
11. Kog saucen jævn med piskefløde og smag til
12. Det kolde smør tilsættes til allersidst i saucen under piskning og må ikke koge
13. Poularden udskæres i otte stykker: 4 stykker bryst og 4 stykker lår
14. Anret Poularden og overhæld med karrysauce
15. Resten af saucen og ris pilaw serveres ved siden af som tilbehør

* Små tern af tomater som er befriet for kerner og skind

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

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