

2-4 personer



Stegt kylling Danoise

Stegt kylling Danoise

(stegt dansk kylling)

Du skal bruge

1 kylling, 700-900 g
smør/madolie (ca. 1
spsk af hver.)
1 lille bundt persille
ca. 2 dl grundskysauce,
tilberedt med vinger og
hals fra kyllingen
ca. 2 dl brun sky
ca. 600 g pommes
rissollées*
salt og peber

Agurkesalat:

1 agurk
1 dl eddike
80 g sukker
salt og peber

Rabarberkompot:

200 g rabarber
100 g sukker
80 g sukker



Sådan gør du

1. Skyl persillen grundigt i lunken vand
2. **Rabarberkompot:** Skær rabarberne i ca. 2 cm tykke skiver. Bland dem med sukker i en lille skål.
3. Opvarm forsigtigt kompotten under låg til rabarberne er møre
4. **Agurkesalat:** Skær agurken i tynde skiver og salt dem ca. 10 min. Skyl saltet af og pres saften let ud af skiverne.
5. Eddike og sukker koges i ca. 10 sek., afkøles, og overhældes agurkerne
6. Kog persillen i ca. 10 sekunder i letsaltet vand
7. Kyllingen skylles grundigt ind- og udvendigt, og fyldes herefter med persille og smørret
8. Brun kyllingen gylden i gryde med olien. **Vigtigt:** kom først kyllingen i, når olien er varm!
9. Vend kyllingen på alle sider, så den bliver stegt jævnt og ens
10. Stegt kyllingen færdig i ovnen ved ca. 185 grader,** og lad hvile min. 20 minutter på fad
11. Tilsæt og kog den brune sky i gryden
12. Nedkog*** den brune sky med grundskysaucen indtil saucekonsistens opnås
13. Sigt og affedt saucen
14. Smages til med salt og hvid peber
15. Kyllingen flækkes, rygben og ribben fjernes
16. Kyllingen udskæres i otte stykker: 4 stykker bryst og 4 stykker lår,
17. Kyllingen anrettes sammen med pommes rissollées
18. Rabarberkompot, agurkesalat og saucen serveres ved siden af i skåle

* Små hele kartofler som er kogt og pillet, og herefter ristet gyldne i smør

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

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