



GRYDEKYLLING MED OVNKARTOFLER, AGURKESALAT OG KYLLINGESAUCE

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af: Tuttimad

INGREDIENSER

GRYDEKYLLING

1 hel kylling
1 god klat smør
1 liter vand
1 gulerod
1 persillerod
1 bundt persille
1 løg
Salt og peber

OVNKARTOFLER

800 g kartofler
3 spsk. neutral olie
Salt og peber

KYLLINGESAUCE

Væde fra kyllingegryden/pande
2 spsk. smør
2 spsk. mel
1 dl mælk
Smages til med soya, salt og peber

AGURKESALAT

1 agurk

TILBEREDNING

Rens kyllingen og krydre den godt med salt og peber. Skræl gulerod og persillerod og skær den i nogle gode stykker. Pil løg og halver det. Persille skylles og hakkes groft.

Smelt smørret i en gryde eller sauterpande og brun kyllingen godt af på alle sider. Tag kyllingen op af gryden og gør gryden ren. Sæt gryden tilbage på kogepladen og kom kyllingen tilbage i gryden. Tilsæt vand, rodfrugter, løg og persille. Lad kyllingen små simre under låg i ca. 45 minutter.

Tænd ovnen på 200 grader varmluft. Læg kyllingen over på en bradepande og sæt den i ovnen i 20 minutter. Det giver lækket sprødt skind.

OVNKARTOFLER

Rens eller skræl kartoflerne og kog dem i 10 minutter. Hæl vandet fra kartoflerne og kom dem på en bageplade beklædt med bagepapir. Tilsæt olie over kartoflerne og vend det godt rundt. Krydre med salt og peber. Bagetid ca. 45 minutter ved 200 g varmluft.

2 tsk. groft salt
2 dl eddike
1 dl sukker
1/2 dl vand
Peberkorn

KYLLINGESAUCE

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel. Rør godt og hurtigt rundt. Tilsæt mælk og rør yderligere godt rundt. Tilsæt væden fra kyllingen til den har den rette konsistens. Kulør tilsættes og der smages til med evt. soya, salt og peber.

AGURKESALAT

Agurken snittes i meget tynde skiver. Brug gerne en mandolinjern. Agurkeskiverne ligges på en tallerken, drys med groft salt og lad dem trække i 10 minutter. Eddike, vand og sukker kommes i en gryde. Kog væden op til sukker er opløst.

Knug væden af agurkeskiverne og kom dem i et rent syltetøjsglas. Hæl eddikelagen i glasset og tilsæt lidt peberkorn. Sæt agurkesalaten i køleskabet mindst en time før servering.

Server grydekylling med ovnkartofler, agurkesalat og kyllingesauce.

TIP

Pluk resterne af kyllingekødet fra skroget og gem evt. rester der ikke bliver spist af helkyllingen og brug det fx i opskriften *kyllingehotter med kyllingerester* eller opskriften *pastasalat med kyllingerester, bacon og hytteost*