



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. maj 2025

## Hovedret

### Fransk gryderet med kylling, bacon og svampe/Chicken Chasseur (4 personer).

**Ingredienser:** 4 hele kyllingelår, olie til stegning, 100 g bacon, 1 bakke champignon, 3 fed hvidløg, 1 løg, 1 spsk. Tomatpuré, 3 dl hvidvin, 3 dl hønsefond, 2 laurbærblade, 3-4 kviste frisk timian eller 1 tsk. tørret, 2 tsk. majsstivelse, salt, peber.

#### Sådan gør du:

Krydr kyllingelårene med lidt salt og peber, og brun dem på en pande. Læg kyllingelårene over i en gryde. Steg bacon sprød i samme pande, og sæt det til side. Halvér de store champignon, og lad de små forblive hele. Brun dem i samme pande i det resterende baconfedt (er der rigtig meget, kan du hælde lidt fra), og kom dem nu over i gryden med kyllingelårene.

Pil og hak løg og hvidløg. Kom lidt olie på samme pande hvis nødvendigt, og sautéer begge dele ved jævn varme, til løgene er klare. Kom dem i gryden med kylling og champignon, og tilsæt nu tomatpuré, hvidvin, hønsefond, laurbærblade og timian. Bring gryden i kog, og lad den simre, til kyllingestykkerne er møre. Brystet bliver mørt først, så tag det gerne op efter cirka 15 minutter. Lårene skal cirka have 45 minutter til en time afhængigt af, hvor blidt gryden simrer. Tag de resterende kyllingestykker op af gryden, bring den i kog, og jævn med majsstivelse rørt ud i vand. Smag til med salt og peber.

Server med en god kartoffelmos og bacontern på toppen.

