

M unkebo
M and
M ad, der simrer

19. november 2026

Hovedret

Kylling med porrer og bacon i fad (14 personer).

Ingredienser:
525 g bacon i tern, smør til stegning, 10,5 porrer rensede og skåret i skiver, 10,5 gulerødder i skiver, 10,5 stængler bladselleri i skiver, 17,5 dl madlavningsfløde, 3,5 bouillonterning (gerne hønsebouillon), 3,5 citron (lidt friskpresset citronsaft), 2,1 kg kyllingebrystfileter, salt og friskkværnet peber, 3,5 håndfuld hakket persille.

Sådan gør du:



Kom bacontern på en kold pande og varm op ved en god varme. Steg indtil baconternene er sprøde.

Imens gøres porrer, gulerødder og bladselleri klar. Ovnen tændes på 200 grader varmluft.

Kom en spiseskefuld smør ned til de stegte bacontern og kom så alle grønsagerne ved. Lad dem sautere et par minutter.

Tilsæt madlavningsfløde sammen med en bouillonterning. Lad det creme lidt ind og smag til med friskpresset citronsaft, salt og friskkværnet peber.

Hæld indholdet fra panden i en bradepande eller ildfast fad, ca. 30 gange 22 centimeter.

Kyllingebrystfileter deles i halve – eller i tre stykker, hvis de er store.

Kom en spiseskefuld smør på panden og steg kyllingestykkerne i et minuts tid på skorpe. Krydres med salt og peber.

Læg kyllingestykkerne i fadet til grønsagerne. Er du meget glad for ost, kan du og

Nu skal dit fad med kylling med porrer og bacon have ca. 25 minutter i ovnen ved