

KRYDRET KYLLING I FAD

4 personer

1 kylling
250 g champignoner
100-150 g reven ost
300 g skinke
75 g smør
4 dl ris
3 dl hvidvin
½ dl mel
2 fed hvidløg
4 dl hønsebouillon
1 tsk. gurkemeje
1 stort løg
Salt og peber

Kog risene og fordel dem i et velsmurt fad. Brun kyllingen på alle sider i en stegegryde i 50 g smør. Krydr med salt og peber og spæd med hvidvin. Lad kyllingen stege til den er mør - ca. 45 - 50 min. Tag kyllingen op og lad den afkøle lidt. Pil kødet af kyllingen og skær det i små pæne stykker. Fordel kyllingestykkerne over risene. Skær de rensede champignoner i skiver. Hak løg og hvidløg og svits det 3 - 4 min. i 25 g smør. Tilsæt champignonerne og den hakkede skinke. Drys melet over, rør og spæd med bouillon og stegeskyen fra kyllingen. Lad det snurre i ca. 5 min. Smag til med salt, peber og gurkemeje. Hæld saucen over kyllingestykkerne og drys den revne ost over. Gratiner i ca. 15 min. ved 200°.

Server salat og flutes til.