

KYLLING A LA FLOYD

MANDAG 8. OKTOBER 2012

Ingredienser

1 FRISK KYLLING
4 SKIVER BACON I TERN
4 SKIVER MØRK SPEGEPØLSE
(CHORIZZIO)
2 SKIVER SKINKE I TERN
50 GRAM ROSINER
50 GRAM ABRIKOSER
50 GRAM MANDLER
2 FED HVIDLØG

EVENTUEL FOND KOGES AF
VINGER OG HALS MED URTER
LIDT HVIDVIN, DER SIGTES
OG RUNDES AF MED LIDT
FLØDE

250 GRAM COUSCOUS
SALT
GRØNSAGSBOULLION
1 LØG
½ SQUASH
HAKKET PERSILLE

Fremgangsmåde

BACONEN STEGES FRI FOR FEDT
SKINKEN STEGES I LIDT OLIE
HVIDLØGSFEDENE TILSÆTTES SAMMEN MED
SPEGEPØLSEN.
BLANDES MED ROSINER, MANDLER OG
ABRIKOSER I TERN OG FYLDES I DEN
RENSEDE KYLLING.
STEGE CA. 1 TIME VED 200 GRADER

½ LITER VAND KOGES MED
GRØNSAGSBOULLIONEN
VANDET HÆLDES OVER COUSCOUSEN SOM
STÅR OG TRÆKKER I 15 MINUTTER

LØGET HAKKES FINT OG STEGES KLARE I
OLIEN. SQUASHEN SKÆRES I STAVE OG STEGER
MED ET KORT ØJEBLIK.

DEN AFDRYPPEDE COUSCOUS KOMMES I
GRYDEN. KLUMPER DEN SÅ RØR DEM UD MED
EN GAFFEL ELLER BRUG FINGRENE FØR I
KOMMER DEN I GRYDEN.

SMAG TIL.

KOM PERSILLE I:

KYLLINGEN DELES PÅ MIDTEN OG HVER
HALVDEL DELES I 4 STYKKER.

FYLDET SERVERES TIL SOM TILBEHØR