

Grydestegt kylling med mormor salat og agurkesalat

Mandag 9. marts 2015

Ingredienser

1 frisk kylling
1/2 tsk. groft salt
dl kviste af persille
50 g smør
1/2 dl vand
1/2 tsk. groft salt
friskkværnet peber

Flødedressing

1 1/4 spsk. friskpresset citronsaft
1 spsk. sukker
1/4 tsk. groft salt
1 1/2 dl Piskefløde

Sauce

stegesky fra kyllingen
1 dl Piskefløde
1 1/2 spsk. hvedemel
1 dl vand
evt. kulør

Tilbehør

175 g hovedsalat revet i grove stykker
1 kg kartofler

Fremgangsmåde

Klip vingespidserne af kyllingen. Rens, skyl og tør den godt.

Drys kyllingen indvendigt med salt, fyld med persille og luk med kødnåle.

Lad smørret blive gyldent i en stegegyde. Brun kyllingen godt på alle sider ved jævn til kraftig varme, ca. 10 min i alt. Tilsæt vand og drys med salt og peber.

Lad kyllingen stege ved svag varme og under låg i ca. 50 min. Vend kyllingen undervejs. Tag kyllingen op, del den i 6-8 stykker og hold dem varme. Si stegeskyen og gem den.

Flødedressing

Bland ingredienserne og pisk til dressingen får en cremet konsistens.

Sauce

Mål stegeskyen fra kyllingen -der skal være ca. 2 dl. Tilsæt fløde og bring saucen i kog under omrøring. Rør mel og vand sammen og pisk jævningen i saucen. Kog den ved svag varme i

ca. 5 min. rør af og til.

Tilsæt evt. kulør og smag saucen til.