

Kyllingestroganoff m. salat og stegte kartofler

Mandag 13. januar 2025

Ingredienser

300 g bacon, skåret i små tern
2 løg, skåret i tern
350 g champignoner, skyllet, rensset og delt i kvarte
750 gr. kyllingebryst, skåret ud i strimler
2 spsk. hvedemel
2,5 spsk. paprika
1 tsk røget paprika
1,5 tsk salt
½ tsk peber
50 g smør
2,5 spsk. tomatkoncentrat
3 dl piskefløde
1 dl. vand
1 spsk. Hvidvinseddike
1 tsk. sukker

Salat

1 pose mix salat
150 gr. Bagte cherrytomater
100 gr. blå vindruer
1 lille finthakket rødløg
50 gr. mandler

Fremgangsmåde

Baconen steges gyldent og sprødt ved middel varme.

Sæt det til side og steg løgene til de falder sammen og er klare.

Champignonerne steges i lidt smør, gerne så vandet er fordampet.

Imens løg og champignonerne svitses gøres kyllingekødet klar.

I en dyb tallerken eller fad kommes der mel, paprika, røget paprika, salt og peber. Bland det grundigt sammen. Kom kyllingekødet i og vend det rundt til alt mel og krydderi hænger fast på kyllingekødet.

Når løgene er færdige kommes der lidt smør i gryden i gryden eller panden. Svits nu kyllingekødet ved middelhøj varme til det er helt tilberedt.

Tilsæt tomatkoncentrat til panden. Svits det ved middel varme i et minuts tid. Bland derefter bacon, løg, champignoner, kyllingekød, fløde, hvidvinseddike samt sukker i gryden/sauterpanden, rør ingredienserne godt sammen og bring retten i kog.

Skru ned for varmen, kom låg på og lad det simre i 10 minutter. Rør rundt af og til, slut af med at smage til med ekstra salt og peber.

Salat

Kom salaten i et fad, det finthakkede løg Skyl og halver druerne.

Tomaterne lægges på og top med mandlerne.

Bagte tomater

Tomaterne halveres blandes med olie, salt, peber. Evt. en krydderurt efter smag. Bages v. 100 grader i ca. 1½ time

Mandlerne kan steges i lidt olie og til sidst lidt soja indtil det fordamper.