



HOVEDRET

Kyllingegryde m. bagt kartoffel/selleri mos

Ingredienser:

Ca. 900 gr. *Kyllingebryst*
1 stk. *Peber rød*
1 ltr.. *Grønsags juice*
2 stk. *Løg grofthakket*
2 stk. *Gulerødder store i skiver*
2 tsk *Paprika*
1 tsk. *Ingefær stødt*
1 ds. *Cocktail pølser*
¼ ltr. *Piskefløde*
Salt & peber
Kulør

Antal personer: 4

Kartoffelmos:

1 kg. *Kartofler*
½ kg. *Selleri el. Pastinak evt. begge dele*
2 stk. *Æg*
2 dl. *Mælk*
50 gr. *Smør*
2 tsk. *Muskatnød (stødt)*

Fremgangsmåde: Rens kyllingebryster for evt. hinder og fedtklumper. skær det i terninger eller strimler. Krydr kødet med salt og peber, brun det i en tykbundet gryde, ad flere gange, må gerne tage lidt farve. Tag kødet op, svits gulerødder i lidt olie nogle minutter, hæld løgene og den rensede og strimlede peber ved og svits videre til løgene er klare, hæld grønsags juice i gryden, tilsæt krydderier, pølser, fløde og kog det igennem, tilsæt kødet og lad det småsimre i ca. 20 min. Juster evt. farven med lidt kulør.

Kartoffelmos: Skræl rodfrugterne og skær dem i mindre stykker, kog den i ca. 20 min. i vand uden salt. Mos dem i gryden med en kartoffelmoser eller el. pisker. Kog mælk sammen med smør i en lille gryde, pisk den varme mælk i mosen, tilsæt muskatnød og smag til med salt og peber, køl mosen lid af og pisk æggene i, et af gangen. Når det hele er godt pisket sammen hældes det i et smurt ildfast fad og bages i ovnen ved 200° i ca. 40 min. (til det får en pæn gylden overflade).