

HOVEDRET

Kyllinglår i fad m. grønt og saltbagte kartofler

Ingredienser:

- 4 stk. *Kylling overlår*
 - 4 stk. *Kylling underlår*
 - 1 stk. *Porre*
 - 200 gr. *Gulerødder*
 - 1 stk. *Løg*
 - 1 stk. *Tomat stor*
 - 250 gr. *Champignon*
 - 1 kg. *Kartofler (små gerne vaskede)*
 - 125 gr. *Smør*
- Salt, peber og herpes de provence*

Fremgangsmåde: Rens champignoner og skær dem i halve el. kvarte. Rens porre og gulerødderne og skær i skiver på 15-20 mm. Pil løg og skær i tynde både, tomaten halveres og skæres i tynde skiver. Tag et ildfast fad, smør det med et par spsk. olie, eller for det med staniol, for at lette rengøringen. Fordel porre, gulerødder, tomat og løg i bunden.

Overlårene renses for urenheder, langs med rygbenet er der en lomme med snask, fjern det med en finger eller enden af en teske under rindende vand. Fjern de ca. 4 ribben, skær dem løs og vrid dem og ryggraden, som de sidder fast på, af. Krydr overlårene først på indersiden, med salt, peber og herpes de provence, vend stykkerne og læg dem ovenpå det grønne, gentag krydningen, spar ikke på herpes de provence, det gir en rigtig god smag. Underlårene krydres på samme måde og placeres i mellemrummene. Drys så champignon langs yderkanten af fadet og sæt i ovnen ved 175° i ca. 45 min., lidt kortere hvis ovnen er forvarmet. Skindet skal være knasende sprødt.

Kartoflerne renses, skal ikke skrælles, kom 2-3 spsk. olie og en spsk. groft salt i en plastpose, hæld kartoflerne i og ryst det hele godt sammen. Tag en bradepande, beklæd med bagepapir fordel kartoflerne på pladen og sæt i ovnen den sidste halve time sammen med kødet.

Vi laver ingen sauce, men bruger en klat smør i stedet for.