

HOVEDRET

Gryderet m. kylling/bacon og bagt mos.

Ingredienser:

- 450 gr. Kyllingefilet i tern
- 150 gr. Bacon tern
- 250 gr. Champignon
- 1 stk. Peber rød
- 1/4 ltr. Madlavningsfløde
- 2 dl. Bouillon høns
- 1 stk. Løg stort el. 2 mindre
- 1-2 fed Hvidløg
- 1 ds. Tomater hakkede
- Margarine /olie til stegning

Antal personer: 4

Mos:

- 500 gr. Kartoffler
- 4 stk. Gulerødder
- 1/4 stk. Selleri
- 100 gr. Smør/margarine
- 2,5 dl. Piskefløde
- 1 tsk. Muskatnød stødt
- 3 stk. Æg
- 1 tsk. Salt + friskkværnet peber

Fremgangsmåde: Start med at skrælle kartofler og selleri, rens gulerødder, skær alle 3 ting i mindre stykker, (brug evt. mandolinjern og skær i pommes frites strimler), kom det hele i en gryde, hæld vand ved så det lige dækker, tilsæt 1-2 tsk. salt og kog til alt er godt mørt. Hæld vandet fra (gem lidt af vandet). Smid smør og fløde i og mos godt. Lad det køle af til håndvarm og rør så æggeblommer og muskatnød i. Pisk æggehvinder og vend dem forsigtigt i til sidst. Smag til med salt og peber. Smør et ildfast fad med fedtstof, kom mosen i og bag i ovnen ved 175° til mosen får en pæn brunlig farve.

Rens champignon og skær dem i kvarte, (er de store i lidt mindre stykker). Steg bacontern i en gryde til de tager farve, tag dem op med en hulske, steg champignon i fedtet, tag også dem op, steg det grofthakkede løg og hvidløg og tag også dem op. Bun kyllingetern i gryden, kom tomater, bouillon og fløde i og lad det simre, kom bacon, champignon og løg i. Rens pebereren, fjern stok og kerner, skær i strimler på ca. 5 x 30 mm og kom i gryden. Lad det hele småsimre i ca. 30 min., er det for tyndt, tag lidt af væden fra og bland 2-3 tsk. maizena i en sovsejævner, hæld i og kog op. Ser det for kedeligt ud, juster med nogle dråber kulør.