

N° 23

CRÉMANT-BRAISERET KYLLING

med druer og vineddikesyltede kirsebær

Denne kyllingeret er flyvende

Ingredienser:

4 personer

1 kylling eller
4 kylling bryst
2,5 dl piskefløde
1 spk majsstivelse
3 dl Cremant (*Flassan vin*)
Salt og peber
400 grønne druer
½ glas vineddikesyltede kirsebær
(*Flassan vin*)
1 kg aspargeskartofler

Sådan gør du:

1. Varm ovnen op til 200 grader
2. klip kyllingen i passende stykker og læg den i et ildfast fad
3. Kom fløde og majsstivelse i en skål og pisk sammen
4. Hæld champagne heri
5. Hæld blandingen over kyllingen
6. Krydr med salt og peber
7. Sæt 4 klaser druer ned mellem kyllingestykkerne og fordel kirsebærrene over retten.
8. Sæt retten i ovnen i ca. 1 time
9. Kog aspargeskartoflerne og pil dem og Server kartoflerne til kylling