29. marts 2001

Farseret Kylling 6 prs.

2 kyllinger a ca. 1200 gram, 50 gram smør, salt, peber.
Fars: 300 gram hakket kalv/flæsk, 1 lille revet løg, 1 æg, 150 gram kyllinglever, lidt fløde, lidt rasp, lidt cognac, 1 æble i små terninger.

Sauce: 75 gram margarine, mel, 2 dl. Nedkogt rødvin, fond fra kyllingen, 1 dl. Piskefløde.

Tilbehør: haricots verts med hvidløgssmør. Pommes rissoles med merian og paprika, dampede gulerødder drysset med hakket persille. Salat til pynt af fad.

Fars: kødet æltes med salt, peber, revet løg, æg, lidt fløde og ras, hvorefter kyllingelever skåret i små terninger samt æbleterningerne kommes i. Farsen smages til med lidt cognac
eller whisky. Farsen må ikke være for fast.

Kyllingerne renses og skylles, hvorefter man forsigtigt laver lommer mellem brystkød og
brystskind, pas på, at skindet ikke går i stykker.
Farsen kommes i en sprøjtepose, hvorefter den sprøjtes ind i de 2 lommer således, at kyllingen får store bryster. Lidt smørklatter kommes over kyllingerne, hvorefter de drysses med salt og peber og lægges i en smurt bradepande. Kyllingerne brunes i ovn ved 225 grader, hvorefter de steget videre i ca. 5 kvarter, idet de af og til dryppes med lidt vand.

Når kyllingerne er færdige, lægges de på et fad, dækkes med stanniol og viskestykke og holdesvarme.

Margarine smeltes, bages op med mel, hvorefter fonden fra kyllingerne tilsættes sammen med den nedkogte rødvin og lidt piskefløde. . Saucen koges op og tilsmages.

Pommes rissoles: petitkartofler fra glas eller dåse afdryppes. Svitses derefter på en pande i lidt margarine, drysses med salt, paprika og merian, hvorefter de holdes varme i ovn, til
de skal serveres.

Haricots verts: lidt vand og salt kommes i en gryde, koges op, hvorefter haricots verts
kommes i. låg lægges på og de dampes i få minutter.
Ved anretningen lægges smørklatter rørt med knust hvidløg over bønnerne.

Gulerødder skrælles, koges i letsaltet vand. Der skal stadig være "bid" i dem. Ved anretningen drysses med hakket persille.

Kyllingernes bryster skæres fra brystbenene, hvorefter de skæres i skiver. Lårene deles, hvorefter kødet kommes på et forvarmet, pyntet fad. Herpå kommes også pommes rissoles, gulerødder og haricots verts. Saucen serveres a' part.