Lørdagskylling anno 2021

Opskriften på lørdagskylling anno 2021 er venligst udlånt af Mads Schytte (Tidl. Gastromand - nu Mad & Monopolet).

Opskrift af: Mads Schytte (Mad & Monopolet)

Tilberedningstid: Samlet tid: 40 min
Antal personer: 2

Ingredienser

Lørdagskylling

- 1 stykke unghanebryst eller kylling
- 2 spsk. olie til stegning
- Salt og friskkværnet peber

Stuvet frisk grønt

- 2 spsk. smør
- 2 spsk. sødmælk
- 1 lille bundt grønne asparges
- 1 lille bundt hvide asparges
- 5 friske gulerødder med top
- 1 kvart muskatnød
- Salt og masser af friskkværnet peber

Til denne ret anbefaler vi

Vin de Pays Viognier
Domaine de la Janasse
Rhône, Frankrig
Varenr. 1506336

Giant Steps, Yarra Valley Pinot Noir
Giant Steps
Yarra Valley, Australien
Varenr. 6037136

Saint-Véran, Les Cornillaux
Domaine Denis Jeandeau
Bourgogne, Frankrig
Varenr. 1431936

Murphy-Goode Chardonnay
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445236

Fremgangsmåde

Opskriften er venligst udlånt af Mad & Monopolet. Mad & Monopolet er stiftet af den tidligere "Gastromand" Mads Schytte.
Se Mad & Monopolets detaljerede opskrift på lørdagskylling anno 2021 her.

Stuvet frisk grønt

1. Start med at rengøre gulerødderne.
2. Skræl de hvide asparges og knæk bunden af.

3. Knæk bunden af de grønne.
4. Skær det hele i mundretter bidder.
5. Smelt smøret i en kasserolle og tilsæt mel – rør det godt sammen.
6. Tilsæt langsomt sødmælk og lad det simre under omrøring.
7. Lad sovsen koge igennem i 10 minutter. Det er vigtigt, at sovsen koger igennem. Ellers smager det nemt af mel.
8. Tilsæt nu grøntsagerne og lad det hele få 5 min. mere.
9. Fisk et par grøntsager op og smag på dem - de skal have bid og må ikke være gennemkogte.
10. Smag til med muskat, salt og peber.

Lørdagskylling

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Varm en pande op med olie.
3. Giv hanen eller kyllingen salt og peber.
4. Steg den ca. 5 minutter på begge sider.
5. Sæt den i ovnen i 15 min.
6. Det passer cirka med, at sovsen er klar, når kyllingen er.