



Chicken Pie

Man kunne nok godt lave en hurtig version af denne ret uden kyllingebein og -skrog, men så er resultatet et helt andet, da hemmeligheden bag den vidunderlige smag er den hjemmelavede kyllingefond. Heldigvis kan man lave meget på forhånd. Servér endelig denne homemade pie for dine bedste venner!

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 3 timer

Antal personer: 6

Ingredienser

1. del: kogning af kyllingen

- 1 hel kylling, fersk eller optøet
- 2 løg
- 1 stor gulerod
- 1 porre
- 7-8 hele peberkorn
- ½ tsk. stødt merian
- 2 laurbærblade
- 2 tsk. salt
- 1 hønsebouillonterning
- 1 grøntsagsbouillonterning

Dejen:

- 250 g hvedemel
- 1 tsk. salt
- 150 g koldt smør
- Ca. ½ dl kold vand

2. del: tærten

- 2 store gulerødder i skiver
- 2 store bagekartofler, skraldede og i tern
- 2 spsk. mel
- 0,5 dl mælk
- 2,5 dl fløde 38 % (helst ikke den fedtfattige denne gang!)



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Chardonnay

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445236



Château Arrogant Frog Chardonnay

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1489236



La Champine Viognier

Jean Michel Gerin

Rhône, Frankrig

Varenr. 1536236



Riesling Trocken, Dhröner Hofberg

Weingut Josef Rosch

Mosel, Tyskland

Varenr. 4265236





- Salt og friskkværnet peber
- 250 g champignoner, rensede og halverede
- 150 g ærter (optøet og drænet)
- 1 æg

Tilbehør: evt. syltede rødbeder og en sprød grøn salat

Fremgangsmåde

1. del : kogning af kyllingen

Rens alle grøntsager. Dæk den hele kylling med vand i en gryde, som er tilpas i størrelsen - den må nemlig ikke være alt for stor. Tilsæt løg i kvarter, gulerod i grove stykker, porre delt i to, krydderurter, salt, peberkorn og bouillonterninger. Kog i ca. 45 min. - skum af og til. Tag kyllingen op, og kog fonden lidt ind for at få en mere koncentreret smag. Si væsken og sæt den til side.

Kyllingekødet: Når kyllingen er kølet lidt ned (den skal helst stadig være lun), kan du pille (og det kan sagtens gøres med kniv og gaffel) alle de gode stykker kød og skære de store stykker i tern. Kassér ben og skind (eller kom dem i fonden når du reducerer den). De kogte grøntsager bruges ikke til retten, da de vil være for bløde.

Dejen: Har du en røremaskine, kan du lave dejen i den. Start med at skære den kolde smør i tern, kom dem i maskinen og drys med halvdelen af melet og med salt. Rør langsomt, indtil det ligner en krummet dej, og hæld vandet i, en spsk. ad gangen, indtil dejen samler sig (helst ikke for meget vand). Pres dejen til en flad bolle og pak den i plastikfolie, før du sætter den på køl - i mindst 30. min eller op til 3 dage før brug.

Hertil kan man forberede kyllingestykker, fond og dej op til 2-3 dage før, hvis det opbevares i køleskabet. I fryseren kan kyllingestykker og fond opbevares op til ca. 2 måneder.

2. del: tærten

Varm ovnen på 180 grader. Kom ½ liter kyllingefond i en gryde, tilføj gulerødder og kartofler og lad det simre i 10 min. Tag grøntsagerne op igen med en hulske. Rør mel og mælk sammen og rør det i kyllingefonden for at lave en tyk, lækker sauce. Tilsæt fløden og lad det småkoge, indtil saucen får en god tyk konsistens. Jævn lidt mere, hvis nødvendigt. Den skal nok blive tyndere senere på grund af alle de grøntsager, der skal i. Smag til med salt og peber.



Fordel kyllingekødet i et stort ildfast fad, fordel de letkogte grøntsager, ærter, champignoner og dæk med saucen. Rul dejen ud, og læg over fadet, så det er helt dækket. Klip dejen 1 cm ud over fadets kant. Fold og pres dejen godt mod fadets kant, så alt fyld og sauce er lukket inde. Brug evt. dejrester til pynt (form fx cirkler eller blade). Pisk ægget let og pensl dejen. Bag i ca. 50 min.

Tag fadet fra ovnen og direkte på bordet, og lad gæsterne se og dufte til det flotte resultat af kærligt lavet slow food.