



Kylling med champignoner

Kylling med champignoner er en velsmagende hverdagsret, som laves med lidt hvidvin. Serveres gerne med den samme hvidvin. Du kan selv variere retten med andre grøntsager og krydderier.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 65 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- Ca. 4 kyllingeoverlår uden skind og 4 underlår uden skind
- 2 løg
- 5 spsk. olivenolie
- 1½ dl hvidvin
- 2 dl vand
- 1 stor spsk. koncentreret tomatpure
- 1 tsk. paprika
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. friskkværnet peber
- Ca. 200 g champignoner

Tilbehør: råkostsalat, ris, finthakket purløg eller forårsløg, friske ærter



Til denne ret anbefaler vi



Arrogant Frog Chardonnay

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520436



Giant Steps, Yarra Valley Chardonnay

Giant Steps

Yarra Valley, Australien

Varenr. 6037036



Langhe Chardonnay, Educato

Elio Grasso

Piemonte, Italien

Varenr. 2360736



Hautes Côtes de Beaune Blanc

Domaine Denis Carré

Bourgogne, Frankrig

Varenr. 1540736



Fremgangsmåde

Hak løgene. Rens champignoner grundigt og halver dem. Varm olien op i en stegegyrde og svits løgene ved lav varme i ca. 8 minutter, uden at de tager farve. Smag nu på hvidvinen.

Tilsæt hvidvin, vand, tomatpure, paprika, salt, og peber. Rør rundt og tilsæt kyllingestykker og champignoner, så væsken næsten dækker dem. Sæt låg på og lad retten simre i ca. 40 minutter. Vend kyllingestykkerne halvvejs under tilberedningen. Husk at sætte hvidvinen på køl igen, så den er kold, når den skal serveres til maden.



Tip: Du kan med fordel tilføje nogle oliven, kapers, friskhakket chili eller et presset fed hvidløg i gryden sammen med de øvrige ingredienser.