Stegt unghane med ovnbagte rabarber



Stegt unghane med ovnbagte rabarber passer perfekt med frugtig rødvin fx en californisk pinot noir. En rigtig "søndags-klassiker", der bare smager himmelsk godt!!!

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid:
Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 fersk unghane eller kylling - ca. 1600 gr.
- salt og friskkværnet peber
- 1 stort løg
- 4 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1 økologisk citron
- 1 bundt persille
- 2-3 dl vand eller hønsefond
- Lidt Maizena
- Evt. lidt piskefløde
- Evt. citrontimian eller lign. krydderurter
- 8-10 stilke rabarber (evt. vin- eller -jordbærrabarber)
- 200 g rørsukker
- Evt. en vanillestang
- Evt. lidt friskhakket mynte

Tilbehør: små kartofler og persille. Frisklavet agurkesalat.

Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Pinot Noir
Murphy-Goode Winery
Californien, USA
Varenr. 6445136



Lèonus
Cortonesi
Toscana, Italien
Varenr. 2367936



Meandro do Vale Meão
Quinta do Vale Meão
Douro, Portugal
Varenr. 4077436

Fremgangsmåde

Varm en stegegryde op med lidt olie og brun unghanen på alle sider. Tag den op og krydr den med salt og friskkværnet peber. Rengør og skær gulerødder, løg og hvidløg i grove stykker og brun dem let i samme gryde. Pluk persillen af og kom stilkene med i gryden sammen med lidt revet citronskal. Kom nu unghanen ned til grøntsagerne og tilsæt 2-3 dl vand eller hønsefond. Læg låg på og lad den simre i minimum 45 min., til lårene kan slippe.

Tag unghanen op og sigt skyen over i en gryde. Jævn den med lidt maizena og måske en lille smule piskefløde. Smag til med salt og peber. Saucen kan tilsættes krydderurter efter behag. Frisk citrontimian er rigtig godt. Inden servering skæres unghanen i passende stykker.

Rabarberne skylles og skæres i stykke på 1-2 cm. Kommes i et ovnfast fad og vendes rundt med rørsukker og saften fra citronen. Bag dem i ovnen ved 200 g, indtil sukkeret er smeltet og rabarberne møre. Der kan evt. tilsættes en vanillestang eller lidt friskhakket mynte. Rabarberkompotten serveres lun til retten.