

Johnny´s

## Chicken a´la king på Karl Johan från Wermlands Skogsförråd

Kungen av kycklingrätter kräver nästan kungen av svampar men den här rätten blir fantastiskt god även med odlade champinjoner. Det här är en av min barndoms favoriträtter. Mamma lagade den alltid på kokt höna med köpta champinjoner och den smakrika buljongen reddes med vispgrädde. Här får ni min version av "Kingen" på kyckling med stensopp som får det att vattnas i munnen medan jag skriver receptet.

### Ingredienser 4 portioner:

- 1,5 kg kycklinglår med ben
- 200 gram grovt hackad färsk stensopp eller 18 gram torkad från Wermlands Skogsförråd plus 3 dl vatten
- Smör till stekning
- 1 charlottenlök, finhackad
- 4 dl vatten
- 3 dl vispgrädde
- ¼ dl vetemjöl + 2 dl vatten till redning
- 2 små paprikor, 1 röd och 1 grön skuren i små tärningar
- Salt och peppar

### Så här gör du:

Stek den färska svampen lääääänge! Låt den vätska sig ordentligt och sedan svettas i smör på låg värme i minst 15 minuter, snåla inte på smöret. Torkad svamp får sjuda med vatten och smör till den absorberat vätskan. Stek sen som vanligt.

Bryn kycklingdelarna separat, gärna i en stor järngryta som rymmer alla ingredienser.

Salta och peppra och tillsätt sedan stekt svamp samt lök. Löken ska bli mjuk och genomskinlig men får inte brynas så ta det varsamt med värmen.

Tillsätt vatten och grädde och låt puttra sakta under lock i 30-40 minuter eller till kycklingen är mör och släpper från benen utan att vara rosa i färgen.

Tillsätt den hackade paprikan samt redningen och låt rätten sjuda i ytterligare 5 minuter.

Smaka av med mer kryddor om det behövs och servera med kokt ris och en fräsch sallad.

Tips:

Gör några dl extra av såsen och servera till pasta med kallskuret eller skaldjur dagen efter

