

Johnny´s

Bräserverade kyckling med blodrisker från Wermlands Skogsförråd

Ingredienser 4 portioner:

- 1 kg kycklingben
- 3 msk smör till stekning
- 200 gram färsk eller 20 gram torkad blodrisker från Wermlands Skogsförråd + 3 dl vatten
- 1-2 små schalottenlökar, finhackade.
- En skivad morot
- 4 dl kycklingbuljong
- 2 dl grädde
- 2 msk dijonsenap
- 1dl vatten + ½ dl vetemjöl till redning
- Salt och peppar
- Rikligt med finhackad persilja

Så här gör du:

Tillaga gärna rätten i stor gjutjärns gryta eller rejäl stekpanna med lock. Bryn kycklingdelarna i smöret, tag upp kycklingen ur grytan och stek svampen i fett som är kvar.

Låt svampens vätska avdunsta helt på medelvärme till den känns välstekt (torkad svamp får sjuda med ett par dl vatten till vätskan avdunstat innan den bryns långsamt), salta och peppra och tillsätt löken som får svettas någon minut. Löken ska inte få färg utan bara mjukna något.

Tillsätt grädde, dijonsenap, skivad morot och buljong och låt grytan puttra under lock på svag värme i ca 30 minuter till köttet börjar släppa från benen, det är viktigt att kycklingen inte är rosa i köttet. Rör ner redningen och låt puttra på svag värme i ytterligare 5 minuter. Kolla en gång till så kycklingen är färdig, om inte så får den puttra en stund till, den blir bara godare ju längre den får stå på spisen.

Smaka av med salt och peppar och rör ner ett par matskedar finhackad persilja sekunderna innan rätten serveras till kokt potatis och smörsvängd broccoli eller någon av dina favoritgrönsaker.

