



Kylling med svampe, æbler og flødepeberrod

Uhm! snart er der serveret. Du kan vælge hakkebøf i stedet for kylling.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

500 g blandede svampe

500 g jordkokker

2 rødløg

2 æbler

1 spsk smør

1 bundt persille

2 kviste frisk timian

1 spsk rødvinseddike

1- 2 tsk brun farin

Salt og peber

4 stk kyllingebryst

Salt og peber

1-2 spsk olivenolie til stegning

Flødepeberrod

1 tsk grovkornet sennep

1 dl bouillon

2 ½ dl fløde

Friskrevet peberrod

Salt og peber

Tilbehør

Fettuccini pasta

Opskrift og styling: Lone Kjær, Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Rens svampene. Skræl jordskokkerne og skær dem i skiver. Pil løgene og skær dem i tynde både.
- 2 Skær æblerne i kvarte, fjern kernehus og skær æblerne i tynde både.
- 3 Smelt smørret på en pande og steg jordskokker og løg ved god varme i 3-5 min. Sørg for at ryste panden godt, så det ikke brænder på.
- 4 Tilsæt svampe og steg yderligere et par minutter.
- 5 Tilsæt æbler og timian og sænk varmen. Steg yderligere ca. 2 min. Tilsæt eddike og lad det fordampe. Smag til med brun farin, salt og peber.
- 6 Bank kyllingebryststykkerne let fladt med håndryggen. Krydr med salt og peber.
- 7 Varm olien på en pande og steg kyllingestykkerne i ca. 4 min. på hver side til kødet er mørt.
- 8 Tag kødet af panden og hold det varmt.
- 9 Kom sennep og bouillon på panden og kog op. Tilsæt fløde og kog op. Smag sauce til med friskrevet peberrod, salt og peber.
- 10 Server kyllingen med kogt fettuchini, svampe, jordskokker, æbler og flødepeberrod.

