

Kycklinggryta med bacon

INGREDIENSER 10 pers

Kycklinggryta

2 majs kycklingar

Salt

Nymald Svartpeppar

2 pkt bacon

8 st gullökar

10-15 st Pärlök

700 g skogschampioner

4 msk tomatpure

4 msk kycklingfond

4 Morötter

Syltlök

6 dl grädde



Skär baconet i småbitar i en stekgryta stek det ca 3 min så att fettets smälter ut och baconet blir lite knaprigt.

Lyft över baconbitarna till en skål, men låt fettets vara kvar i stekgrytan.

Dela kycklingarna i vingar, lår och halvera skrovet, salta och peppra dem runtom.

Bryn kycklingarna i baconfettet och lägg till smör för stekningen och stek kycklingen färdig.

När kycklingen är färdig ta upp den ur grytan och låt den vila.

Skär ner kycklingköttet i mindre bitar.

Skala lök och pärlök. Strimla den gula löken. Ställ grytan på strax över medelvärme och blanda ner gullök, skogschampioner, morötter, tomatpuré och pärlök.

Tillsätt lite vätska om det behövs och kycklingfond låt alltsammans koka under lock ca 10 min. Sila av såsen, tillsätt grädden och lägg tillbaka kycklingbitarna i stekgrytan och koka ytterligare 10-15 minuter, låt syltlöken vara med vid den sista kokningen.

Smaka av och justera såsen.

Servera med kokt potatis

Strö lite finhackad persilja före servering.