



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Hakket kylling i porcinisauce med ovnbagte rodfrugter og ris

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
1 stk rødløg  
2 stk gulerødder  
1 stk pastinak  
½ pose urte kryddermix  
300 g hakket kylling  
1 pose porcini/karl johan mix  
1 dl mælk  
1 spsk majsstivelse  
½ spsk smør <sup>b</sup>  
2 spsk vand <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Ovnbagte rodfrugter:** Pil rødløg og skræl gulerødder og pastinak. Skær rødløg i både, gulerødder og pastinak i tern. Læg grøntsagerne på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, urte kryddermix, lidt salt og peber. Bag det i ovnen ca. 10-12 min.
4. **Kylling i porcinisauce:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg ca. 2 min på hver side, så det får en stegeskorpe. Del nu kødet fra hinanden og tilsæt smør, porcini-mix, bouillon og mælk. Bring det i kog. Rør majsstivelse sammen med koldt vand i en kop. Hæld blandingen i stegepanden lidt ad gangen under omrøring til den ønskede konsistens opnås. Lad saucen småkoge ved lav varme indtil servering. Smag til med salt og peber.
5. Servér kylling i porcinisauce med ovnbagte rodfrugter og ris.