



Scaloppine af kylling i cremet sennepssauce med porre og spinatkartofler

Det skal du have

400 g kartofler, små
280 g kyllingebryst
1 stk porre
1 fed hvidløg
1 dl creme fraiche 18%
1 spsk sennep
50 g babyspinat
½ pk estragon, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
mel* ^b
olie ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- Kyllingescaloppine:** Flæk kyllingebrysterne på langs, så du får flade filetter. Bank dem let med håndfladen, så de bliver halv så tykke. Krydr med salt og peber og vend dem i mel. Varm en stegepanden op med lidt olie. Steg kyllingen ved middelhøj varme 2-3 min. på hver side.
- Cremet sauce med porre:** Rens porre, fjern evt. ydreblade og skær i 1 cm tykke skiver og skyl dem. Pil og pres hvidløg. Kom begge på panden med kylling og steg med ca. 2 min. Tilsæt creme fraiche, sennep og 1 dl vand og lad det koge i 2-3 min. Vend rundt i det undervejs. Spæd til med lidt vand (ca. 1 spsk), hvis det bliver for tykt.
- Spinatkartofler:** Skyl spinaten. Kom den i vandet med kartoflerne i 10 sek. Hæld vandet fra og krydr med salt og peber. Dryp lidt olivenolie over.
- Servér:** Hak estragon fint og bland det i saucen. Spis retten med spinatkartofler til.