



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet kyllinggryte med eple, sennep og estragon, bakte småpoteter og røtter

Bakte småpoteter og røtter

2 stk gulrøtter
200 g sellerirot
1 stk gulbete
300 g småpoteter

Kremet kyllinggryte

1 stk sjalottløk
1 stk rødt eple
1 bunt estragon
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke hønsebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
1 pose dijonsennep
1 ss hvetemel* ^B
2 dl vann ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Bakte småpoteter og røtter:** Skrell gulrøttene, selleriroten og gulbeten, og kutt dem i jevnstore biter. Skyll, og del eventuelt potetene. Ha alt over på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene og potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Kremet kyllinggryte:** Skrell sjalottløken og skyll eplet og estragonen. Grovhakk løken og estragonbladene, og kutt eplet i små terninger. Kutt kyllingen i mindre biter. Varm opp en kjele til høy varme og ha i litt olje. Stek kyllingen og løken under omrøring i omtrent 4 minutter.

4. **Kremet kyllinggryte, fortsettelse:** Skru ned til middels varme, og rør inn 1 ss hvetemel med kyllingen. Tilsett buljongen og matfløten, og la det småkoke under omrøring i omtrent 8 minutter. Smak til med sennepen, estragonen og litt salt og pepper. Spe på med omtrent 2 dl vann, litt og litt, til ønsket konsistens, og vend inn epleterningene rett før servering.