



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Kylling i citronsauce med bolsjebede og kartofler

## Kartofler og bolsjebede

2 stk gulerødder  
1 stk bolsjebede  
400 g kartofler, små

## Kylling i citronsauce

2½ dl mælk  
½ stk citron  
330 g kyllingeinderfilet  
½ pose hønsbouillon  
½ pk dild, frisk  
1 spsk smør <sup>b</sup>  
1 spsk mel\* <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

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

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartofler og bolsjebede:** Skræl gulerødder og bolsjebede og skær dem i ensartede stykker. Halvér kartoflerne på midten. Kog kartofler og rodfrugter i en gryde med letsaltet vand ca. 20 min. til alt er mørt.
- 2. Citronsauce:** Smelt smør i en gryde og rør mel i. Tilsæt mælken lidt ad gangen under omrøring, indtil saucen har en passende tykkelse. Lad den småkoge ved svag varme i 5 min. Skyl citronen og riv den gule skal fint.
- 3. Kyllingegryde:** Skær kyllingekødet i mindre stykker. Tilsæt kyllingekødet og hønsbouillon til saucen, kog op og lad det småkoge ca. 5 min. Rør af og til, så det ikke brænder på. Smag gryden til med salt, peber, citronskal og lidt citronsaft. Skyl og hak dilden fint og servér den som topping eller vend den i gryden sammen med rodfrugterne lige før servering.