

Kyllingeoverlår med champignonsovs & skivede kartofler

Ingredienser:

Kyllingeoverlår, kartofler, gulerødder, forårsløg, bælgærter, salt & peber.

Champignonsovs; 50 g margarine, 1 stor spsk. Mel, 1 dl fløde, ca. 4 dl mælk, ½ grøntsags bouillon, 250 g champignon.

Overlårerne krydres med salt & peber og steges derefter i ovnen ved ca. 180 grader til de har en stegetemperatur på 75 grader.

Kartoflerne skrælles og skæres i skiver og bages i ovnen sammen med kyllingeoverlårerne til de er færdige - ca. 30-45 min afhængig af tykkelse.

Champignonsovs: Champignonerne renses og skæres i skiver og brunes i margarinen. Når champignonerne er brunet kommer mel ved og der røres sammen. Den halve grøntsags bouillon tilsættes.

Fløden og 3 dl mælk kommer ved og koges op under omrøring. Når den er kogt godt igennem tilsættes mere mælk til sovsen har den rette konsistens. Lad sovsen koge for laveste blus i en halv times tid - rør jævnligt, da den ellers let brænder på.

Derudover kan der serveres bælgærter, gulerødder og lidt forårsløg til, det smager godt sammen med resten af retten.

VELBEKOMME!

