KYCKLING

Kyckling Stroganoff

Kock: **Todd English** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Jag har alltid älskat traditionell biff stroganoff men byt ut biffen mot kyckling!

Den här rätten är väldigt enkel att tillaga och passar alla dagar i veckan. Serveras tillsammans med ris eller pasta.

INGREDIENSER

500 g kycklingbröst, utan ben, skuret i 2.5 cm tärningar
2 tsk havssalt, fördelat
1 tsk nymalen svartpeppar, fördelat
1 tsk senapspulver
2 msk olivolja
2 msk osaltat smör
500 g shiitakesvamp, hatten, skivad
2 st schalottenlökar, finhackade
2 msk färska timjanblad
1 dl cognac
3.5 dl kycklingbuljong
1 dl vispgrädde

1 msk dijonsenap

GÖR SÅ HÄR

1. Strö 1 tsk salt och en 0.5 tsk peppar över kycklingen. Tillaga kycklingen i het olja i en stor stekpanna på medelhög värme, rör om ofta, i 7 min eller tills kycklingen är klar. Ta sedan ur kycklingen från pannan.

2. Smält smöret i en kastrull. Lägg i svamp och schalottenlök och stek i 5 min eller tills svampen släpper sin vätska och börjar mjukna. Rör i timjan och torr senap. Koka i en minut.

3. Ta bort kastrullen från värmen, rör i konjak och flambera den försiktigt. Låt lågorna dö ut.

4. Förbered pasta eller ris enligt förpackningens instruktioner.Under tiden, sätt tillbaka pannan på medelvärme, koka upp och reducera vätskan till ca 1 msk återstår. Rör ofta. Rör i buljong och koka i 5-7 minuter eller tills det har minskats till hälften.

5. Sänk värmen och rör i grädde och dijonsenap. Rör ofta, i ca 10 min eller tills vätskan halverats.

6. Lägg i kycklingen i pannan och koka i 1-2 minuter eller tills den är helt uppvärmd. Strö över resterande salt och peppar. Servera genast tillsammans med nudlarna eller riset.