Chicken Marsala (Kylling i marsalasaus)



Ingredienser

♥ 750 g kyllingfilet
♥ kvernet salt og pepper
♥ 0,5 dl hvetemel
♥ 3 ss smør
♥ 2 ss olivenolje
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 1 stor sjalottløk (eller 2 mindre)
♥ 200 g aromasopp eller sjampinjong
♥ 2 dl kyllingkraft
♥ 2 dl Marsalavin
♥ 2 dl kremfløte
♥ 3 ss hakket frisk timian
♥ 3 ss hakket bladpersille

Fremgangsmåte

Bruk en skarp kniv til å skjære kyllingfiletene horisontalt på midten slik at de blir flatere. Krydre med kvernet salt og pepper på begge sider.

Ha hvetemel på en tallerken og vend kyllingfiletene i hvetemelet så de blir godt dekket på begge sider. Rist vekk overflødig mel. Gjør alle kyllingfiletene klare før du starter stekingen.

Finn frem en stor stekepanne med høye kanter. Ha 1 ss smør og 1 ss olje i pannen og stek halvparten av kyllingfiletene så de blir gylne og får god stekeskorpe på begge sider (ca. 8 minutter til sammen). Ta ut de stekte kyllingfiletene, tilsett en ny

runde med 1 ss smør og 1 ss olje i pannen, og gjenta med resten av kyllingfiletene. Legg kyllingfiletene til side mens du tilbereder sausen (ikke vask stekepannen, men behold fettet fra stekingen av kyllingfiletene).

Ha fint hakket hvitløk og sjalottløk i pannen sammen med en ny ss smør. Skjær soppen i tykke skiver og ha i pannen. La dette steke i 3 - 4 minutter. Rør inn kyllingkraft og marsalavin og deretter fløten. Tilsett fint hakket timian. La dette småkoke i et par minutter.

Legg de stekte kyllingfiletene i pannen og la det hele småkoke i ca 5 minutter til.

Dryss over fint hakket bladpersille rett før servering.

Tips

♥ Marsalavin er en italiensk sterkvin som kjøpes på polet. Alkoholen fordunster ved kokingen av sausen, så det er trygt å servere denne retten også til barn.

♥ Tilpass tykkelsen på sausen. Hvis du synes den er for tynn, er det bare å la retten småkoke i noen minutter ekstra uten lokk. Dersom du synes at sausen har blitt for tykk (og merk at den kommer til å tykne dersom du venter med å servere retten og så vil varme den opp igjen), kan du spe den med litt ekstra vann, kraft, fløte - eller Marsala. □□

♥ Tilbehøret kan varieres, men det er alltid populært med kokte poteter eller **hjemmelaget potetmos**, ris eller pasta. Jeg brukte her **Garlic Butter Pasta** - som er godt til det meste! □□

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chicken-marsala-kylling-i-marsalasaus