Gratinert kylling med sennepssaus

Ingredienser



♥ 600 g kylling lårfilet (se tips)
♥ kvernet salt og pepper
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 rødløk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 0,5 purreløk
♥ 2 vårløk
♥ 2 røde spisspaprika
♥ 1 liten bunt bladpersille
♥ 150 g cherrytomater

Sennepssaus:
♥ 4,5 dl kremfløte
♥ 2 ss dijonsennep
♥ 2 stk fond du chef, kylling (à 28 gram, se tips)
♥ 1 dl kokende varmt vann
♥ 50 g parmesan
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ kvernet salt og pepper

Gratinering:
♥ 50 g parmesan

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ dampede asparges, brokkoli e.l.

Fremgangsmåte

Krydre kyllingfilet med kvernet salt og pepper og stek dem i en stekepanne med litt olje så de får gyllen stekeskorpe.

Ta de stekte kyllingfiletene ut av pannen.

Kutt opp rødløk, hvitløk, purreløk, vårløk og paprika. Ha dette i pannen. Tilsett også bladpersille. La dette steke i noen minutter til løken blir blank og gyllen.

Ha dette deretter i en ildfast form (se tips). Legg de stekte kyllingfiletene oppå og fordel hele cherrytomater innimellom kyllingbitene.

Til sennepssausen has kremfløte og sennep i en liten kjele. Løs opp kyllingfond i kokende varmt vann og ha dette i kjelen. Varm opp på middels varme. Tilsett ferskrevet parmesan og la den smelte i den varme sausen. Smak til sausen med litt hvitvinseddik og kvernet salt (men husk at sausen allerede er nokså salt av kyllingfond og parmesan) og pepper. Hell sennepssausen over kyllingen i formen.

Topp med mer ferskrevet parmesan. Sett formen midt i ovnen og ovnsbak kyllingen ved 180°C i ca. 30 minutter.

Serveres varm og nylaget sammen med kokt jasminris og for eksempel dampede asparges.

Tips

♥ Jeg bruker her kylling lårfilet som gir en litt annen og fyldigere smak på kyllingretten enn kylling brystfilet, men begge deler kan så klart brukes.

♥ Jeg liker godt å bruke fond du chef, men du kan alternativt bruke 4 ss flytende kyllingfond eller 2 terninger kyllingbuljong.

♥ Røde spisspaprika kan byttes ut med vanlige, røde paprika.

♥ Bruk ferskrevet parmesan. Det gir mye bedre smak en parmesan som fås kjøpt ferdigrevet. Du kan alternativt bruke revet Gruyère, Jarlsberg eller annen smakfull ost.

♥ Jeg brukte en rund, ildfast form (27 cm i diameter). Du kan alternativt bruke en firkantet form som er ca. like stor som en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gratinert-kylling-med-sennepssaus