Poulet au Comté (Kylling med comtésaus)



Ingredienser

♥ 1200 g kylling lårfilet (se tips)
♥ 3 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 5 dl kyllingkraft (se tips)
♥ 2 dl hvitvin
♥ 3 dl kremfløte
♥ 300 g Comté
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 ss hvitvinseddik (kan sløyfes)
♥ frisk persille

Servering:
♥ stekte småpoteter (se tips)
♥ brokkolini
♥ aspargesbønner

Fremgangsmåte

Krydre kyllinglårfilet med kvernet salt og pepper og stek bitene i en stekepanne med olje i noen minutter, så de får gyllen stekeskorpe og blir så å si gjennomstekte inni (de blir helt gjennomstekte når de trekker i den varme sausen til slutt). Ikke stek for mange kyllingbiter av gangen så du har god nok plass i pannen.

Ta de stekte kyllingfiletene ut av pannen og sett til side.

Hakk løk og hvitløk i små biter og ha dette i pannen. Tilsett eventuelt litt ekstra olje.

La løken surre på middels varme til den blir gyllen og blank.

Tilsett kyllingkraft (eventuelt kyllingfond og vann, se tips), hvitvin og kremfløte. La dette småkoke på middels varme i ca. 10 minutter slik at væsken reduseres og sausen tykner. Rør av og til.

Riv osten fint. Ha osten i sausen. Vend rundt slik at osten smelter inn i sausen.

Legg de stekte kyllingbitene i sausen. Vend rundt og la de stekte kyllingbitene trekke i den varme sausen i ca. 10 minutter.

Smak til med kvernet salt og pepper og eventuelt litt hvitvinseddik hvis du synes at sausen trenger mer syre.

Dryss over hakket persille før servering.

Serveres gjerne med stekte småpoteter og dampede brokkolini og aspargesbønner.

Tips

♥ Jeg har her brukt lårfilet av kylling, som gir en litt annen og fyldigere smak på kyllingretten enn kylling brystfilet. Det går også veldig fint å bruke brystfilet som du skjærer opp i store stykker før du steker dem.

♥ Bruker ferdigkjøpt kyllingkraft eller kyllingfond (jeg brukte her 2 stk fond du chef, kylling (à 28 g) og 5 dl vann). Det går også greit å bruke 2 terninger kyllingbuljong og vann.

♥ Comté fås kjøpt i velassorterte matbutikker med godt utvalg av oster. Får du ikke tak i fransk Comté, kan du bruke sveitsisk Gruyère, som er nokså lik på smak.

♥ Nyt gjerne en hvitvin fra Jura-området til denne kyllingretten, som er samme område som der Comté produseres. Du kan da bruke samme hvitvin i selve sausen. Denne lages 50/50 av druene Chardonnay og Savagnin.

♥ Jeg brukte her stekte småpoteter som tilbehør. Kok dem møre først og stek dem deretter i stekepanne med smør til de blir gylne og sprø på utsiden. Krydre med kvernet salt og pepper. Du kan alternativt bruke potetmos.

♥ Grønne, dampede grønnsaker kan byttes ut med en grønn salat. Server gjerne rustikt brød til også, som du kan dyppe i den deilige sausen.

♥ Viktig å servere kyllingretten helt varm slik at osten i sausen er godt smeltet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/poulet-au-comte-kylling-med-comtesaus