Kyllinggryte med spinat og bacon



Ingredienser

♥ 250 g bacon
♥ 900 g kyllingfilet
♥ 3 ss smør
♥ 1 løk
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 bunt frisk bladpersille
♥ 1 liten bunt frisk timian
♥ 2 dl hvitvin (se tips)
♥ 4 dl kremfløte
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 fond du chef, kylling (se tips)
♥ 150 g babyspinat
♥ 1 dl revet parmesan (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Tomat- og mozzarellasalat:
♥ 250 g søte cherrytomater
♥ 250 g fersk mozzarella (2 baller, se tips)
♥ 1 bunt frisk basilikum
♥ 3 ss olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Servering:
♥ kokt jasminris
♥ revet parmesan (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å kutte opp bacon i små biter. Ha bitene i en romslig stekepanne og stek dem i litt smør. Sett de sprøstekte baconbitene til side.

Skjær kyllingfiletene på midten så du får litt mindre stykker.

Smelt resten av smøret i samme stekepanne som du stekte bacon i. Ha kyllingstykkene i pannen og stek dem godt på hver side. Kvern over salt og pepper. Løft de stekte kyllingstykkene ut av pannen og sett til side (behold fettet i pannen).

Ha hakket løk og hvitløk i pannen. La dette steke på middels varme i et par minutter til løken er myk og blank.

Bland i grovt hakket bladpersille og timian. Tilsett hvitvin og la dette småkoke i noen minutter slik at væsken reduseres til det halve.

Ha dijonsennep og kyllingfond i pannen. Hell over fløten. La dette koke sammen i et par minutter.

Ha så i spinatblader. Bland dette sammen og vent til spinatbladene har klappet sammen i volum.

Legg så de stekte kyllingbitene tilbake i pannen. La de varmes opp godt i sausen, slik at de blir helt gjennomstekte inni.

Tilsett fint revet parmesan. Vend om slik at mesteparten av osten smelter.

Ha til slutt de stekte baconbitene i kyllinggryten.

Tomat- og mozzarellasalat:
Skjær tomatene over på midten og mozzarella-ostene i skiver.

Vend dette sammen med basilikumblader (riv bladene opp litt med hendene), olivenolje, kvernet salt og pepper.

Servering:
Server kyllinggryten sammen med kokt jasminris og tomat- og mozzarellasalat.

Riv over litt ekstra parmesan helt til slutt.

Tips

♥ Det er lurt å skjære kyllingfiletene i litt mindre stykker fordi det da går raskere å få dem gjennomstekte inni.

♥ Jeg har her brukt 1 fond du chef, kylling à 28 gram. Du kan alternativt bruke 1 terning kyllingbuljong.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan.

♥ Det er ikke så nøye hvilken type hvitvin du bruker. Alkoholen fordunster når sausen koker, så det trenger du ikke å bekymre deg over. Dersom du ikke har hvitvin, kan du erstatte 2 dl hvitvin med 2 dl kyllingkraft som du blander med 2 ss hvitvinseddik.

♥ Fersk mozzarella er formet som kuler (baller) og fås kjøpt i poser der ostekulene ligger i lake (à 125 gram hver).

♥ Jeg liker å servere kokt ris som tilbehør til denne kyllinggryten, men **ovnsbakte småpoteter**, **hjemmelaget potetmos** eller pasta blir også bra.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/kyllinggryte-med-spinat-og-bacon