

## Stegt kyllingelår med kartoffelmos, brombærglace og svampe



2 personer



45 minutter



April 2026

### Ingredienser:

- 2 kyllingelår (fx fra Hopballe)
- 2 fed hvidløg
- Smagsneutral olie
- Salt og peber
- Brøndkarse
- Svampe:
- 200 gr brune champignon
- Smør
- Salt og peber
- Kartoffelmos:
- 400 g melede kartofler
- 50 g smør
- 1/2 dl mælk
- Salt/peber

### Brombærglace:

- 200 g friske brombær
- 1 spsk sukker
- 1 dl rødvin
- 1 dl kyllingefond
- 1 tsk balsamico
- 1 lille klat smør

### Topping:

- Frisk brøndkarse

Dup kyllingelårene tørre. Gnid med smagsneutral olie, knust hvidløg salt og peber. Steg i ovn ved 190 grader i ca. 40 min (eller til kernetemp. 75°C).

Kartoffelmos: Kog kartoflerne møre i saltet vand. Hæld vandet fra og damp dem tørre. Mos med smør og varm mælk. Smag til med salt. Ønsker du ekstra luksus, kan du tilsætte lidt fløde.

Svampe: Tilsæt svampene og steg ved høj varme, så de får farve. Krydr med salt og peber.

Brombærglace: Kog brombær, sukker, rødvin og fond op. Lad det reducere til en sirupsagtig konsistens (ca. 10–15 min). Montér med en lille klat smør til sidst for glans.

Anret: Anret kartoffelmos på tallerkenen. Placer kyllingelåret ovenpå eller ved siden af. Fordel de smørstegte svampe omkring. Dryp brombærglacen rundt om retten. Top med frisk brøndkarse for et friskt, let peberet modspil.

Velbekomme & skål!



Find flere opskrifter fra Mama Brown på Instagram @mamabrown.dk