

Opskrift

Kyllingefrikassé

med champagne og sprød brioche

2 PERSONER

45 MIN.

Ingredienser:

- 350-400 gr kyllingebryst
- 2 pastinakker
- 2 gulerødder
- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 1,5 dl grønne ærter
- 1 dl tør champagne el. tør mousserende vin
- 2 dl hønsefond
- 1 dl piskefløde
- 1 tsk dijonsennep
- 1 lille håndfuld frisk estragon
- 2 skiver brioche brød
- Smør
- 1 spsk olivenolie
- ½ citron
- Salt/peber



Fremgangsmåde:

Skær pastinakken i små tern, hak skalotteløg og hvidløg fint. Skær kyllingen i store, rustikke stykker. Varm olivenolie og 1 spsk smør op i en gryde. Krydr kyllingen med salt og peber, og brun den grundigt på alle sider. Den skal ikke være gennemstegt endnu. Tag kyllingen op og læg den til side.

Kom skalotteløg, hvidløg og pastinak i samme gryde. Sautér det ved middel varme i 5 minutter, til løgene er bløde og pastinakken begynder at få lidt farve. Hæld champagnen (el. mousserende vin) over og lad den koge ind til cirka det halve. Tilsæt hønsefonden, læg kyllingen tilbage i gryden, og lad det hele simre i ca. 10 minutter.

Tag kyllingen op igen og hæld fløden i saucen. Lad den simre uden låg i 10 minutter, indtil den begynder at tykne. Rør dijonsennep i, og smag til med citronsaft, salt og friskkværnet peber. Kom kyllingen tilbage i gryden, tilsæt ærter, og varm igennem i 5 minutter. Sluk for varmen og rør endnu 1 spsk smør i saucen sammen med hakket estragon. Saucen skal være blank, cremet og stadig have en tydelig friskhed fra champagnen og citronen. Skær eller riv brioche i små stykker. Steg det sprødt i lidt smør på en pande, indtil det er gyldent og knasende (eller giv brødet 6 minutter v/180 gr i din airfryer). Krydr med salt/peber.

Anret frikasséen i dybe tallerkener, så de små stykker pastinak og kylling ligger synligt i den blanke sauce. Top med den sprøde brioche og frisk estragon. Riv eventuelt lidt citronskal over lige inden servering.

Velbekomme & skål!

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

champagnekassen
CHAMPAGNE FOR ALLE