

inköpslistan.se

Av: Boris

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

CHIKEN Á LA KING

Ingredienser

4 st kycklingfile
200 g champinjon
2 st kycklingbuljong
2 msk smör
1 msk mjöl, vete
3 dl vatten + svampspad
1 st svampbuljong
1 dl grädde, matlagning
1 st paprika, röd
1 krm svartpeppar
1 tsk soja

Tillbehör

2,5 dl ris, långkornigt
200 g ärter

Gör så här

Skär kyckling filen i bitar och koka dom med 1st buljongtärning tills dom är klara, ca 25min. Spara buljongen!

Borsta champinjonerna, skölj dem om det behövs och skiva dem. Lägg svampen i en gryta och låt det mesta av vetskan koka in, innan fettet läggs i. Fräs svampen 5-10min. Strö över mjölet och rör om. Späd med kyckling buljongen ca 3dl och grädde ubder omrörning. Koka i 3-5min. Dela, kärna ur och hacka parikan. Blanda kött och parika i grytan. Hetta upp. Smaka av, ev med lite peppar och äkta soya. Servera med kokt risn tex i form av en krans, och ärtor eller blandad sallad. Chiken á la king kan också serveras som fyllning i gräddat pajskal eller vol-au-vent.