

# Grydestegt kylling

Antal  
4 personer

Ingredienser  
1 stor landkylling  
1 bundt kruspersille  
Salt og peber  
50 g Smør  
½ liter fløde  
4 dl vand eller gerne hønsfond  
Evt. kulør  
Mel eller maizena til jævning

Vi har valgt at bruge agurkesalat og rabarberkompot til vores grydestegte landkylling. Det er oprindeligt en forårsret, hvor man anvendte årets første nye rabarbere, de syltede agurker fra sidste års høst og nye friskslagtede kyllinger. I dag kan vi få mange råvarer hele året rundt, eller måske er der rabarbere i fryseren fra sommerens høst. Under alle omstændigheder er grydestegt landkylling en ret, der bare er velsmag til enhver tid på året.

Kyllingen krydres grundigt indvendig med salt og peber og fyldes med skyllet persille.

Smørret smeltes i en stegegryde, og når det er bruset af, brunes kyllingen grundigt på alle sider. Nu hældes ca. 4 dl vand i gryden, varmen skrues ned, og der lægges låg på.

Lad kyllingen snurre i ca. 30 minutter. Tilsæt fløden, og steg i yderligere 15-20 minutter, til kyllingen er gennemstegt. Er du i tvivl, så prik i den med en spids gaffel i låret. Saften skal være klar og kødet mørt. Er det ikke tilfældet, skal den have yderligere 10 minutter eller mere. Tag kyllingen op af gryden, når den er færdigstegt, og hold den varm under stanniol og et viskestykke.

Smag sovsen til, og giv den evt. et lille smule kulør, hvis den er for bleg. Om nødvendigt kan sovsen jævnes med en smørbolle eller maizena. Pas på den ikke bliver for tyk.

Server kyllingen med agurkesalat, rabarberkompot og kartofler.

