



Herrgårdsgryta med kyckling

Ingredienser

2 st	kycklingfiléer, (250 g)
1 st	lök, gul
1 st	morot
2 tsk	smör
1,5 dl	vatten
0,5 st	hönsbuljongtärning
3 st	ansjovisfiléer
4 st	kryddpepparkorn
2 st	lagerblad
1 tsk	vetemjöl
1,5 dl	lagalätt, (Kelda 5 %)
1 msk	persilja, hackad

Tillbehör

350 g	potatis, kokt
-------	---------------

Tillagning

Här har vi lånat smaksättningen från den klassiska slottssteken.

1. Skär kycklingen i bitar. Skala och klyfta löken. Skala och skiva moroten.
2. Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Lägg i och fräs löken.
3. Tillsätt morötter, vatten, smulad buljong, ansjovis, pepparkorn och lagerblad.
4. Låt allt koka ca 10 minuter.
5. Rör ut mjölet i lite av gräddmjölken, tillsätt resten och rör ner i såsen. Låt koka ytterligare några minuter. Strö över persilja. Servera med kokt potatis.