

Oppskrift

Coq au riesling med Livèchekylling



1

Varm en gryte og brun kyllingbitene i olje og smør til godt gylne. Legg til side.

2

Finhakk hvitløk, skrell og del løk i to og del bacon i biter. Ha i gryten og fres til mykt, ca. 5 minutter. Løft ut av gryten.

3

Del sopp i to og ha i gryten. Fres til brun, ca. 5 minutter. Ha alle grønnsakene, bacon og kyllingen tilbake i gryten, ha i vinen og kok opp. Senk varmen, sett på lokk og la småkoke i 20 minutter.

4

Rør rundt, tilsett fløte og la koke videre uten lokk i ca. 15 minutter. Rør inn hakkede urter. Server med godt brød til å suge opp sausen.

Produkter i denne oppskriften

Livechekylling Hel i Dyptrekker 3 stk Pk



Bacon u/Svor Skivet Pk



Ingredienser

Livèchekylling hel, delt i biter	1 stk
Smør	50 g
Olivenolje	2 ss
Småløk	8 stk
Gilde Bacon	150 g
Hvitløksfedd	4 stk
Aromasopp	150 g
Riesling	5 dl
Kremfløte	2,5 dl
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Hakkede urter (f.eks. timian og persille)	2 ss