



GOTHENBORG



Økologisk skovkylling til 3 dage

- Stegt og kogt

Økologisk skovkylling til 3 dage

- Stegt og kogt

Vores økologiske skovkyllinger er store og flotte, og kan give mad til flere dage. Se med her hvordan:

Dag 1: Helstegt kylling

Tag den hele kylling og gnid den i f.eks. kryddersalt fra vores landkøkken. Læg den i et ovnfastfad eller i en gryde med låg med lidt olie og vand eller endnu bedre lidt fond i bunden. Skru ovnen op på ca. 140 grader i 3 - 4 timer.

Server med årstidens grønt.

Gem skrog, skind og restekød til de kommende dage.

Dag 2: Hønsesalat

Resten af kødet, uden skind, som I ikke spiste dagen i forvejen, skæres nu i mundrette stykker.

Rør creme fraise 38%, grov sennep, citronsaft og lidt citronskal, timian, helst frisk, salt og peber sammen.

Tilføj æbler, rødløg og lidt blegselleri og rør kylling i.

Serveres til et lækkert flutes.

Dag 3: Suppe

Kom hele skroget, skind og restrende kød i en gryde og dæk med vand, løg, gulerødder og andet godt suppe grønt.

Kog op og lad det simre i 1 time.

Si suppen og tilsæt friske grøntsager i tern.

Pil det sidste kød af skroget og tilføj det til suppen.

Smag til med salt/soya/fond og server et godt stykke brød til.