

Indbagt Kylling



4 personer

1 kylling 1000-1200 g
250 g champignoner
8-10 hele peberkorn
1 laurbærblad
suppeurter(gulerod, løg,
porre, selleri, pastinak,
persillerod)
25 g smør

2 dl creme fraiche
1 tsk. sennep
1-2 fed hvidløg
1 ds. flåede tomater
salt, peber
3-4 plader butterdej
æg til pensling

Kog kyllingen 1 time i vand tilsat salt, peberkorn, laurbærblad og delte suppeurter.
Rens champignonerne, skær dem i stykker og rist dem i smør.
Pil kødet fra kyllingen i små stykker.
Bland creme fraiche med sennep og knust hvidløg.
Tilsæt flåede tomater og salt og peber.
Læg kylling og champignon i et smurt ildfast fad og kom blandingen over.
Tø butterdejen op, rul den ud og læg den som låg over blandingen. Lim evt. strimler på med æg. Skær ridser i låget og bag retten ca. 1 time ved 200°.

Tilbehør: salat, ris, pasta eller kartofler hvis det ønskes