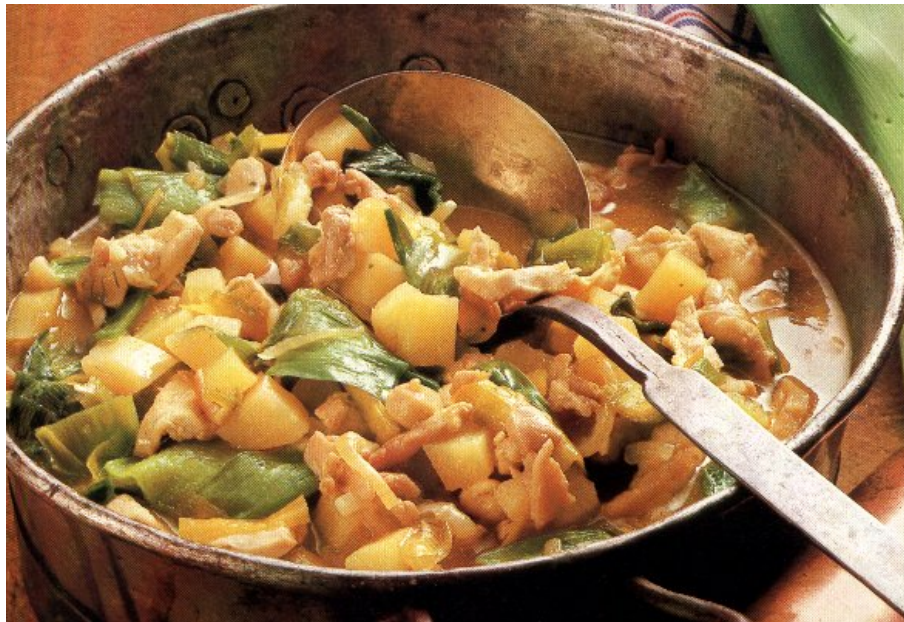


# Skotsk poul ardgryde



4 personer

500 g kyllingestrimler uden skind

2 store tykke porrer

1 løg

8 kartofler

5 spsk. olie

salt, hvid peber

1 bouillonterning

½ l kogende mælk

1 spsk. smør

Porren renses, skæres igennem på langs og skæres i ca. 2 cm stykker.

Løget pilles og skæres i skiver.

Kartoflerne skrælles og skæres i tern.

Varm olien i en gryde, svits kyllingen, krydr med salt og peber og tilsæt derefter grønsagerne.

Bring mælken i kog og tilsæt bouillonterning. Hæld blandingen i gryden og lad det hele snurre svagt uden låg ca. 20 min.

Tilsæt smør og smag til med salt og peber.

Jævn evt. saucen.

**Tilbehør: flutes**