

Recept från Sven o Pias samling

Kinesisk kyckling

En gryträtt där det mesta förberedas i god tid innan gästerna kommer.

Tag fram alla ingredienserna i god tid. Sätt ugnen på 175 °C.
Bör räcka till 6-7 personer

Ingredienser:

1-1,5 kg broiler-kyckling
½ citron
1 tsk salt
1 krm vitpeppar

Stekolja:

3 msk rapsolja
1 msk kinesisk soja
1 tsk salt
1 krm vitpeppar
½ krm cayenepeppar

Såsen:

50 gr mandel
2 msk margarin
12 schalottenlökar
100 gr små hela champinjoner
1 buljongtärning
2 tsk salt
½ tsk vitpeppar
Kinesisk soja
½ citron

Beredningen:

Dela broilern. Torka, gnid sedan in saften av citronen på alla sidor. Nid in salt och kryddor. Lägg på ugnspanna och stek i ugnen ca 45 min.

Pensla flera ggr med stekolja under stektiden.

Skålla, skala och hacka mandeln grovt. Skala schalottenlöken och fräs i matfettet i en järngryta några minuter. Tillsätt champinjonerna och mandeln och fräs upp igen. (Tillaga riset.)

Tag ut kycklingen och flytta halvorna till ett varmt serveringsfat. Stycka ev i mindre bitar. Täck med al-folie och sätt tillbaka i den avstängda ugnen. Fräs skyn ur ugnspannan med 1 dl hett vatten. Sila ner i grytan. Tillsätt kycklingbuljong till totalt 7-9 dl vätska. Koka upp, tillsätt salt och kryddor. Låt sjuda några minuter. Smaka av med soja och citronsaff.

Servera med kokt ris och strimlad eller hackad syltad ingefära bredvid.