

Recept 8. Gräddig grönmögel kyckling

Den här rätten kan bara förlåtas av någon som håller en mycket kär eller någon som vill ha en kolhydratchock.

Detta var vad jag bjöd Lena på vår första middag ihop. Öövertänkt, mastigt och i efterhand genialt eftersom ingen klarar att hålla sig vaken mer än 2 timmar efter att ha inmundigat denna rätt. Man blir tvungen ”att stanna kvar”

Rätten borde egentligen ha namnet ”hur man gör för att stanna kvar över natten”

Men icke förty är detta en kycklinggryta som de flesta tar till sig och fungerar bra även i stadiga etablerade förhållanden!

Ingredienser

1 hel kyckling
3 dl gräddädelost
3 del vispgrädde
1 dl vatten
1 hönsbuljongtärning
20 champinjoner
50 g smör
Piffi allkrydda
Salt och Pepper

Stycka kycklingen i bitar i en stor järngryta. Stek bitarna och krydda dem med Piffi och de andra kryddorna. I en annan kastrull håll ihop det övriga och låt koka upp. Häll över i järngrytan. När allt ha kokat i ca 5 minuter. Fräs champinjonerna och häll i grytan och rör om.

Servera ris därtill samt ett chanti vin därtill