

Kylling i sur-sød sauce

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær det kogte kyllingekød i mundrette stykker.

Sur-sød sauce:

Smelt smørret i en gryde og tilsæt mel. Rør godt indtil det slipper gryden. Tilsæt basissuppen lidt af gangen under piskning, til sauceen har en passende konsistens. Den skal være lidt tynd. Kog sauceen godt igennem. Smag til med salt, eddike og sukker.

Kom kyllingestykkerne i sauceen og varm dem igennem. Smag til.

Server retten med kogte kartofler og grøntsager.

Ingredienser

200 g kogt kyllinge- eller hønsekød (fra kogning af basissuppe)

Sur-sød sauce:

30 g smør

2 spsk. mel med top

Ca. 4 dl hønsekødssuppe (basissuppe) eller kogevand fra kødboller

ca. 1 spsk. eddike

ca. 1 spsk. sukker

Salt

Tilbehør: Kogte kartofler og grøntsager