

Ingredienser:

2 kyllinge underlår
2 rødløg, skåret i kvarte stykker
4 hele pillede skalotteløg
3 middelstore gulerødder, skåret i mundrette stykker
1 persillerod i 6-7 mm tykke skiver
6 middelstore kogefaste kartofler, skåret i mundrette stykker
3 fed pressede hvidløg
Rapsolie til stegning (anden olie kan anvendes)
½ tsk. tørret Timian
1 tsk. stødt kanel
1 dl mørk øl (f.eks. Carlsberg Dark eller Porter)
2 dl kraftig grøntsagsbouillon
Salt og friskkværnet peber

Tilberedning:

1. Gnid kødet med olie og drys med kanel, timian, salt og peber
 2. Varm lidt olie op i en tykbundet gryde, og svits løg, hvidløg og rodfrugterne et par min. tag dem op
 3. Varm lidt mere olie op, og brun kødet godt
 4. Tilsæt hvidløg, bouillon og øl, og lad retten småkoge i 15 min.
 5. Tilsæt løg og rodfrugterne, og kog videre i 30 min.
 6. Rør i retten et par gange undervejs
- Smag til med salt og friskkværnet peber*

Tips:

Næsten alle rodfrugter er velegnet til denne velsmagende ret

Kyllingelår med rodfrugter og øl

(2 personer)

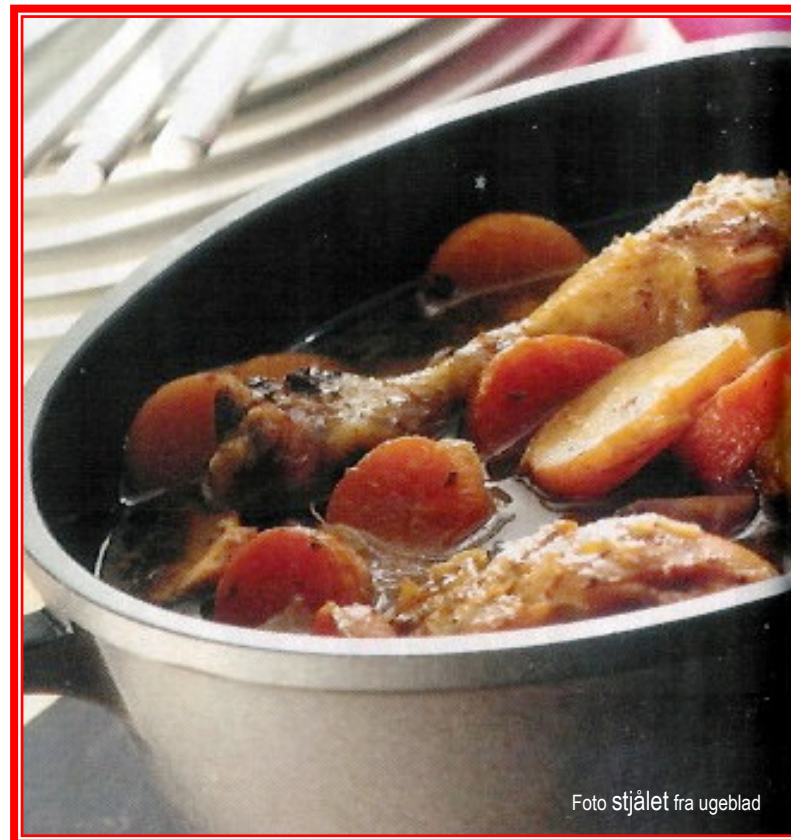


Foto stjålet fra ugeblad

Bemærk: Ingen sovs til denne ret