

BESTEMORS HØNSEFRIKASSÉ

1 stk høne
Ca. 1 liter vann
2 stk gulrøtter
2 stk persillerøtter
1 skive sellerirot
1 stk purre
1 stk løk

Saus:

3 ss smør
4 ss hvetemel
Ca. 6 dl hønsekraft
salt og pepper
1 ts sukker
saften av ½ stk sitron
0,5dl fløte
klippet persille
salt og pepper

Slik gjør du:

Del opp hele høna i 2 eller 4 biter for at den skal ta mindre plass i kjele. La høna trekke ved ca. 85 °C i lettsaltet vann (1 ts salt pr. liter vann) i 2 timer. Høna er ferdig kokt når kjøttet løsner fra beina.

Rens kjøttet for skinn og ben og skjær opp kjøttet i store biter. Rør sammen smør og mel i en kjele og spe med kraften til sausen er passe tykk. Tilsett gulrot, purre, løk og selleri i passe storebiter og legg i hønsekjøttet. Smak til med salt, pepper, litt sukker og en fløteskvett. La frikasséen koke til grønnsakene er møre. Nykokte poteter er en selvfølge!

UGLY
CHILDREN'S
CLOTHING

Pelle har på seg Ugly Marius Playsuit og Thelma har på Ugly Marius kjole.

www.ugly.no