



Baconkyckling med potatisäppelgratäng & pp-sås

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **70 min** Portioner: **2-3**

En härligt god kyckling med potatis och äpple i en gratäng med en riktigt mumsig paprika- och portvinssås.

Såsen är en riktigt god prick över i:t denna måltid, en sås med röd paprika och portvin, mustig, smakrik och riktigt mumsig och passar perfekt till både kycklingen och potatisäpplegratängen



INGREDIENSER



Potatisäpplegratäng

- 350 gram skalad, tunt skivad potatis
- 125 gram skivat rött äpple, ca
- 1 deciliter creme fraiche
- 2 deciliter vispgrädde
- 0.5 deciliter mjölk
- 1 påse olw dill och gräslöksdip 24 gr
- 2 nypor salt
- 2 kryddmått finmald vitpeppar



PP-sås

- 3 matskedar smör
- 1 styck normalstor röd paprika
- 3 stycken schalottenlökar
- 0.5 tesked franska torkade örter
- 1 styck grönsaksbuljongtärning
- 1 deciliter portvin
- 8 deciliter vatten

Kycklingen

- 2 stycken majskycklingbröstfileér cirka 250 gram styck
- 6 skivor brödernas sirap och honungsbacon
- 2 nypor salt
- 1 tesked grovmald svartpeppar
- 50 gram smör

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med Potatisäpplegratängen. Sätt ugnen på 200 grader. Lägga hälften av potatisen i en ugnform, sedan äppleskivorna och sedan resten av potatisen. Blanda resten av ingredienserna i en skål och häll över potatisen. Tillaga i ugnen i cirka 60 minuter. Täck eventuellt med aluminiumfolie när ytan ser fin ut. Gratängen ska vara av det lite torrare slaget, då det är en sås till.

2

PP-såsStek schalottenlöken och paprikan glansiga i smöret med de franska örterna i cirka 5 minuter. Häll på portvin, buljongtärningen och vatten och låt sjuda tills hälften av vätskan reducerats. Mixa såsen med stavmixer tills den är helt slät.

3

KycklingenSnitta kycklingen nästa helt igenom och lägg i baconskivorna. Salta och peppra utanpå kycklingen (ja det ska vara rejält med svartpeppar). Stek kycklingen i smöret, börja med att steka på hög värme tills kycklingen fått fin färg och sedan sänker du värmen till 25% av spisens kapacitet, häll i 0.5 deciliter vatten och låt steka tills kycklingens innetemperatur är minst 70 grader på tjockaste stället. Det tar uppskattningsvis cirka 25 minuter. Ös gärna kycklingen med stekvätskan emellanåt.