Kylling med frisk tagliatelle

Få her Hans Kongelige Højhed Prins Henriks opskrift på en flot hovedret af kylling med frisk tagliatelle, som han lavede på Fredensborg Slot sammen med sin køkkenchef Jesper Vollmer. Opskriften stammer fra programmet 'Hofretter' fra 2014, hvor Prins Henrik eksklusivt inviterede danskerne med i slotskøkkenet, når han sammen med sin køkkenchef tilberedte regentparrets aftensmad.

Hans Kongelige Højhed Prins Henrik og køkkenchef Jesper Vollmer

TILBEREDNINGSTID:1 TIME, 30 MIN. ANTAL PORTIONER:4 PERS.

INGREDIENSER

TAGLIATELLE

- 500 g hvedemel
- 2,2 dl æggeblommer
- 2 æg
- 3 tsk. olivenolie
- 2 spsk. mælk

KYLLING OG FYLD

- 1 stk. kylling
- 2 stk. gulerødder
- 2 stk. skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 1 stang citrongræs
- 1 smule citronskal
- 1 flaske hvidvin
- 2-3 dl hønsefond
- 2-3 spsk. honning

FREMGANGSMÅDE

Tagliatelle

1. Ælt alt sammen til en fast dej, pak den ind i husholdningsfilm og læg dejen i køleskabet mindst 1 time.
2. Dejen rulles ud på en pastamaskine til den tykkelse man kan lide. Koges i saltet vand i ca. 3 min. afhængig af tykkelsen.

Kylling og fyld

1. Kyllingen parteres i mindre stykker og brunes af i en gryde.
2. Krydres med salt og peber og resten af ingredienserne kommes ved. Alt simrer ca. 45 min til kyllingen er mør.
3. Pastaen koges og serveres sammen med kyllingen.