

Kylling i hvidvins/flødesovs med hvide asparges

En herlig forårsret med hvide asparges

Ret: Hovedret

Samlet tid: 35 minutter

Antal: 4 personer



Ingredienser

- 4 stk kyllingebryster
- 8 stk friske hvide asparges
- 1/2 terning kyllingebouillon
- 1 dl hvidvin
- 2 stk skalotteløg evt 1 alm. i stedet, hk fint
- 1 fed hvidløg hk fint
- 1/4 liter piskefløde kan erstattes af madlavningsfløde
- 1 stængel citrongræs kan undlades og lidt citronsaft bruges
- 1/2 dl vand
- Salt og peber
- Frisk salvie
- 1 tsk paprika
- 1,5 spsk smør/olie

Servér gerne med ris eller pasta

Sådan gør du

1. Krydr kyllingen med salt, peber og paprika
2. Smelt smør på en stor pande ved høj varme og steg kyllingen i 7-8 min ved middelvarme, derefter 5 min på den anden side (tag af og stil på en tallerken under stanniol indtil servering)
3. Knæk bunden af aspargesene og skræl dem (pånær det øverste stykke)
4. Del hver asparges i 3/4 dele
5. Skær citrongræs over i 3 store dele og mas lidt flad med knivbladet
6. Sæt vand over til ris eller pasta
7. Kom løg og hvidløg på panden, hvor kyllingen blev stegt i 1-2 min
8. Kom nu bouillonterning og hvidvin på og lad simre igen i ca 2 min
9. Tilføj asparges, citrongræs, fløde og vand og lad småsimre i ca 10 min (så asparges stadig har bid)
10. Tag citrongræs stænglerne op og smag sovsen til med salt og peber
11. Skær kyllingen i skiver og anret i sovsen
12. Drys med frisk salvie
13. Server med pasta eller ris og evt salat