

## Kylling med bacon, løg, champignon, kartofler og salvie i hvidvinsflødesovs

Enkle gode ingredienser i denne velmagende ret

### Ingredienser:

1 hel øko-kylling  
1 bakke brune champignon  
1 pakke bacon i tern  
2 løg  
Frisk salvie  
Frisk timian  
Salt, peber  
800 gram kartofler  
3 dl Grøntsagsboullion  
3 dl hvidvin  
2 dl piskefløde



Kyllingen parteres i 6 stykker og steges i olie.

Champignon skæres i kvarte, og løget skæres i tynde både, og steges på en pande sammen med bacontern. Kartofler skrælles og skæres i både.

Alle ingredienser lægges i en gryde, tilsæt boullion og hvidvin, og kog i 30 minutter. Tilsæt fløden og kog yderligere 15 minutter.

Smag til og drys evt med lidt ekstra salvie.

Server med Herzog C Sauvignon Blanc som har en fængslende kompleksitet med en duft af kiwi, stikkelsbær, hyldeblomst og granatæble.

I munden har den en blid start og slutter af med en stilfuld symbiose med smagen af gule og grønne frugter.

Har netop opnået 90 point **Falstaff** Sauvignon Blanc Trophy Deutschland 2021

**Restsukker:** 3,8 **Syre:** 8,1

