

Kylling i hvidvinssauce med vindruer, porrer og champignon

Ingredienser:

4 kyllingelår

2 store porrer

250 g champignon

200 g grønne stenfrie druer

2 fed hvidløg

timian

4 dl hvidvin

5 dl hønsesond

1 dl piskefløde

Maizena

Tilbehør: små kogte trikolore kartofler (købt på nemlig.com)



Brun kyllingelårene i en stegegryde/pande og tag dem op. Rist champignon, porrer, hvidløg og timian i gryden og kom kyllingelårene i gryden. Hæld hvidvin over og kog ind i 2-3 min, hønsesonden tilsættes og der skrues ned for varmen. Læg låg på gryden og lad den simre i ca 45 min.

Kog kartoflerne i saltet vand.

Tag kyllingelår op af gryden, tilsæt piskefløde og kog saucen godt igennem. Jævn dem med maizena og tilsæt halverede druer sammen med kyllingelårene.

Server med et glas koldt Grauburgunder hvidvin.

St. Andreas Grauburgunder 1G Andreasberg 2021

Denne skønne Grauburgunder kommer fra den bedste beliggenhed på Andreasberg. Bjerget ligger direkte over vingården, hvor der har været dyrket vin siden det 15. århundrede.

I det sydvestvendte område omgivet af Schwarzwald skoven vokser vinstokkene på granitforvitret jord, hvilket giver en fremtrædende friskhed i smagen.





www.vinogmad.dk

Masser af rabarber, derefter bergamot og også Earl Gray te og en frisk syre, du tænker straks på indonesisk Andaliman peber med intensiv citrusnote, samt friske æbleskræller.

Vinen er lagret i 1200 liters træfade hvilket giver denne æteriske Grauburgunder/Pinot Gris en fin struktur.

1 G (1. Gewächs) modsvarer premier cru i franske vine.

92 point af Robert Parker!

