

Baskisk kyckling



Ingredienser 8 person(er)

Piperade

- 3 tsk salt
- smör
- 8 st tomater
- 5 st lagerblad
- 4 st vitlök, klyfta
- 3 krm cayennepeppar
- 10 st paprikor, i olika färger
- 5 tsk timjan
- lök, gul

Kyckling

- 8 st kycklingfiléer
- 4 pkt bacon,
- 7 dl vitt vin
- 4 msk kycklingfond, koncentrerad

Gör så här:

1. Dela, kärna ur och strimla paprikorna. Klyfta tomaterna. Skala och finhacka lök och vitlök.
2. Fräs lök och vitlök i smör i en kastrull. Tillsätt paprika, lagerblad, timjan och cayenne. Låt paprikan mjukna under lock ca 15 minuter på medelvärme. Tillsätt tomater och salt. Sjud ca 5 minuter till.
3. Stek bacon i het, torr stekpanna tills det är knaperstekt. Lägg baconskivorna mellan hushållspapper och pressa så att allt fett sugts upp.
4. Koka upp vin och kycklingfond i en traktörpanna. Strimla det stekta baconet och lägg ner hälften av det tillsammans med kycklingfiléerna i vinet. Sjud filéerna under lock ca 15-20 minuter. Vänd dem efter ca 10 minuter.
5. Kontrollera med en provsticka att kycklingen är klar. Köttsaften som kommer ut ska vara klar.
6. Servera kycklingklubbarna med piperade och resten av det knaperstekta baconet. Eftersom alla är hungriga, servera ett gott bröd till.