

Grydestegt kylling med grønt og urtesalat - Forår

Det skal I bruge:

1 fersk kylling
100g smør
1 dl olie
1 bundt persille
1½ dl piskefløde
1 salathoved, iceberg, hovedsalat eller anden grøn, mild, salattype
1 dl tykmælk
50g sirup
½kg kartofler, skrællede
Salt/peber

8 Personer

5 fersk kylling
500g smør
5 dl olie
3 bundter persille
3 dl piskefløde
2 salathoveder, iceberg, hovedsalat eller anden grøn, mild, salattype
2 dl tykmælk
1 kg kartofler, skrællede
Salt/peber

16 Personer

5 fersk kylling
1 kg smør
8 dl olie
5 bundter persille
7½ dl piskefløde
5 salathoveder, iceberg, hovedsalat eller anden grøn, mild, salattype
5 dl tykmælk
2 kg kartofler, skrællede
Salt/peber

24 personer

15 fersk kylling
1,5 kg smør
1l olie
7 bundter persille
7½ dl piskefløde
9 salathoveder, iceberg, hovedsalat eller anden grøn, mild, salattype
7½ dl tykmælk
3 kg kartofler, skrællede
Salt/peber

Kyllingen gnides med 50 smør og så salt. Persillen skylles godt og hives groft fra hinanden et par gange og ligges derefter ind i kyllingen sammen med 40gsmør. Kyllingen kan evt. snørers til nu og brunes så i olien og resten af smørret.. Der skrues ned for fuglens gryde og den steger videre i ovnen, gerne i gryden, men ved større portioner, side om side på bageplader, i ca. 1 time. Kyllingen er færdig, når kernetemperaturen i inderlåret er 73 grader, eller når kødsaften fra inderlåret er klar, når der stikkes i det. Kartofflerne koges hårdt i 5 minutter, sluk derefter for varmen og lad dem stå endnu 20-25 minutter i kogevandet.

Grøn salat

Skyl salaten grundigt. Riv den i grove stykker og fordel den i en skål. Bland tykmælk med sirup og hæld massen i længe stråler, hen over salaten.

Urtesalat

Denne salat er lavet med forårets første bøgeblade, men kan sagtens laves med de andre vilde urter, der findes sommeren igennem.

2 håndfulde helt friske bøgeblade
1 håndfuld friske mælkebøtteblade
½ salathoved
1 salatløg
2 spsk æblecidereddike
2 spsk rapsolie
1 tsk sukker
Salt/peber

8 Personer

4 håndfulde helt friske bøgeblade
3 håndfuld friske mælkebøtteblade
1 salathoved
2 salatløg
4 spsk æblecidereddike
4 spsk rapsolie
2 tsk sukker
Salt/peber

16 Personer

8 håndfulde helt friske bøgeblade
6 håndfuld friske mælkebøtteblade
1½ salathoved
3 salatløg
1 æblecidereddike
8 dl rapsolie
½ dl sukker
Salt/peber

24 Personer

16 håndfulde helt friske bøgeblade
12 håndfuld friske mælkebøtteblade

2 salathoveder
4 salatløg
1½ dl æblecidereddike
8 dl rapsolie
1 dl sukker
Salt/peber

Vask urter og salat og dup det tørt i et rent viskestykke. Salatslynger er ikke gode til urter, de går nemt i stykker der. Pil salatløget, halvér det og skær det i fine strimler. Rør eddike, olie, sukker, salt og peber sammen i en skål, bland urter, blade, salat og løg og hæld dressingen hen over lige inden serveringen.