

## OPSKRIFT: ØLKYLLING / COQ AU BIERRE



### ØLKYLLING / COQ AU BIERRE

Skræl skalotteløg og hvidløg. Rens champignonerne og skær bunden af.

Steg kyllingerne af på panden med baconen. Lad det få farve, men det skal ikke ristes helt af. Kom det hele op i en tykbundet gryde, tænd op og hæld øllet over.

Steg de hele champignon og løgene af på den førnævnte pande og kom derefter dem op i gryden. Tilsæt frisk timian og lidt hønsefond eller bouillon. Lad det simre under låg i ca. 45 minutter til kyllingelårene er møre og saftige.

Tag lårene op ad gryden og rør smør i væsken. Lad det simre et par minutter.

Skyl og hak imens grønkål fint. Læg det i bunden af tallerkenen, kom kyllingelår på. Tag gryden af varmen, hæld saucen henover og fordel svampe og løg derpå.

### INGREDIENSER

5-6 kyllingelår  
200 gr. bacon i tern  
Salt og peber  
4 skalotteløg  
3 fed hvidløg  
1 bk. champignon  
1/2 liter Dronning Fanes Brown Ale  
1 dl hønsebouillon eller fond  
frisk timian

100 gr. smør  
100 gr. finthakket grønkål

### DRONNING FANES BROWN ALE

Mørk engelsk inspireret ale, med bløde noter af nødder, frugt og malt. Flot tæt nøddebrunt skum.

Special god til stege- og simreretter

Alc. 5,3% vol.  
Overgæret

