

Vin till fransk blanquette de poulet kan vara vitt mousserande eller rött av druvan pinot noir. Vinbanken har valt champagne.

Fransk kycklinggrytan, blanquette de poulet smakar urläckert tillsammans med vin som champagne.

Låt festen fortsätta under januari. Bjud på en värmande, god kycklinggryta som fransk blanquette de poulet. Vinbanken har valt champagne till den klassiska franska rätten som lika gärna kan lagas med kalvkött.

Och middagen lyfter många gånger om när vinet är extra festligt. Här bjuder vi på champagne. Givetvis kan ni även välja en bättre Crémant de Bourgogne som Bouillot, <https://www.youtube.com/watch?v=F5ufPTIzN6g> eller ett rött av druvan pinot noir. Kul rött att prova i beställningssortimentet, till en bättre middag är Santenay 2015 (72539), 279 kr.

Vin till fransk blanquette de poulet

1. Palmer & Co Brut Reserve (7372), 289 kr

Druvor: Pinot noir, chardonnay.

Alkohol: 12%

Socker: 7 g/l

Smaken är torr, frisk av mogen frukt som äpplen, ett lätt rostat drag, inslag bröd, nötter och mineral. Trevlig längd. Smakrik.

Betyg: 4+

RECEPT | fransk blanquette de poulet



4 portioner

25 g smör
2 msk olivolja
3 selleristjälkar
4 schalottenlökar
800 g kycklinglårfiléer, gärna med skinn
4 dl kycklingbuljong
1 dl torrt vitt vin
3 dl vispgrädde
4 morötter
200 g champinjoner
1 dl hackad persilja
salt och svartpeppar

FÄNKÅLSSALLAD

1 stor fänkål
1 msk olivolja
½ msk citronjuice
salt och peppar

TILL SERVERING

kokt ris

Gör så här

1. Finhacka sellerin och halvera löken. Hetta upp olja och smör i en stor kastrull. Tillsätt lök och selleri och fräs några minuter. Tillsätt kycklingen, salta och peppra och stek tills den har fin färg.
2. Tillsätt buljong, vin och grädde. Koka upp, sänk sedan värmen och sjud i ca 15 minuter.
3. Skär morötterna i slantar och halvera svampen. Tillsätt till grytan och sjud i ytterligare 6–7 minuter.
4. Hyvla fänkålen tunt och blanda alla ingredienserna till salladen.
5. Smaka av grytan med salt och peppar. Strö på persilja och servera tillsammans med ris och fänkålsallad.

Vinbanken väljer i första hand, men inte alltid, vinförslag till inläggen: topplistor, vinköplistan (fredag) och vin- och mat i kombination (måndag), ur annonsörers portföljer. Kolla oss gärna.