



# Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer  
Facebook: Mad Der Bare Holder  
[www.detholder.dk](http://www.detholder.dk)  
Instagram: [mad\\_der\\_bare\\_holder](https://www.instagram.com/mad_der_bare_holder)

## Kylling med paprika, champignon og rødvin

En kraftig krydret ret, med inspiration fra den klassiske Coq au Vin

### Servering og tilbehør

Glassets indhold kommes i gryde og varmes langsomt op, så det bliver gennemvarmt. Kødet er meget mørt, pas på det ikke går i stykker når der røres i gryden.

Saucen tyknes med lidt mel rørt op i koldt vand. Tilsættes lidt af gangen, da det først virker når retten koger. Smages eventuelt til med salt.

Ris vil passe godt til med frisk persille på toppen, frisk brød til og en salat bestående af rucola/tomat/agurk/løg og en olie/eddike dressing

Retten kan forlænges ved at tilsætte mere rødvin/piskefløde eller en dåse flåede tomater per 2 portioner, samt tilsætte friske gulerødder og champignon

### Indhold:

Kylling, hakket bacon i små tern, rødløg i halve ringe, gulerødder skåret i mindre stykker, champignon skåret i mindre stykker, mast og finthakket hvidløg, paprika, rødvin, spidskommen, chili, salt, piskefløde

### Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år efter produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres