**Kyllingfrikasé**

Kyllingfrikasé er en god erstatning før hønsefrikasé. Ikke alltid like lett å få tak i høns på mindre plasser, men kyllingklubber finner man. Ja, for er kyllingklubber jeg bruker her. Serveres med kokte poteter og et dryss med frisk persille.

Du trenger

(Til 4 personer)

16 kyllingklubber

1 liter vann

3 kyllingbuljong terninger

150 gram gulrot

150 gram kålrot

150 gram selleri-rot

100 gram purreløk

1 løk

1 dl hvetemel

2 dl melk

Salt og hvit pepper etter smak

Slik gjør du

Ha kyllingklubber i en kasserolle og fyll opp med vann. Kok opp uten lokk, og skum godt av.

Tilsett buljong, skru ned platen og sett på lokk. La kyllingen trekke i 1.5 time.

Kutt opp grønnsaker i staver, løk i båter og purre i strimler. Tilsett grønnsakene i kasserollen etter 1.5 time. Når grønnsakene begynner å bli møre. Blander du ut hvetemel med melk. Rist det godt i et glass med lokk. Jevn gryten med melblandingen, la små koke i 5-6 minutter for å få ut melsmaken. Ønsker du tykkere konsistens, jevner du bare litt ekstra

Smak til med salt og hvit pepper

Da er det bare å servere