



Chicken Marsala (Kylling i marsalasaus)

Ingredienser

- ♥ 750 g kyllingfilet
- ♥ kvernet salt og pepper
- ♥ 0,5 dl hvetemel
- ♥ 3 ss smør
- ♥ 2 ss olivenolje
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 1 stor sjalottløk (eller 2 mindre)
- ♥ 200 g aromasopp eller sjampinjong
- ♥ 2 dl kyllingkraft
- ♥ 2 dl Marsalavin
- ♥ 2 dl kremfløte
- ♥ 3 ss hakket frisk timian
- ♥ 3 ss hakket bladpersille



Fremgangsmåte

Bruk en skarp kniv til å skjære kyllingfiletene horisontalt på midten slik at de blir flatere. Krydre med kvernet salt og pepper på begge sider.

Ha hvetemel på en tallerken og vend kyllingfiletene i hvetemelet så de blir godt dekket på begge sider. Rist vekk overflødig mel. Gjør alle kyllingfiletene klare før du starter steking.

Finn frem en stor stekepanne med høye kanter. Ha 1 ss smør og 1 ss olje i pannen og stek halvparten av kyllingfiletene så de blir gygne og får god stekeskorpe på begge sider (ca. 8 minutter til sammen). Ta ut de stekte kyllingfiletene, tilsett en ny runde med 1 ss smør og 1 ss olje i pannen, og gjenta med resten av kyllingfiletene.

Legg kyllingfiletene til side mens du tilbereder sausen (ikke vask stekepannen, men behold fettene fra steking av kyllingfiletene).

Ha fint hakket hvitløk og sjalottløk i pannen sammen med en ny ss smør. Skjær soppen i tykke skiver og ha i pannen. La dette steke i 3 - 4 minutter. Rør inn kyllingkraft og marsalavin og deretter fløten. Tilsett fint hakket timian. La dette småkoke i et par minutter.

Legg de stekte kyllingfiletene i pannen og la det hele småkoke i ca 5 minutter til.

Dryss over fint hakket bladpersille rett før servering.

Tips

♥ Marsalavin er en italiensk sterkvin som kjøpes på polet. Alkoholene fordunster ved kokingen av sausen, så det er trygt å servere denne retten også til barn.

♥ Tilpass tykkelsen på sausen. Hvis du synes den er for tynn, er det bare å la retten småkoke i noen minutter ekstra uten lokk. Dersom du synes at sausen har blitt for tykk (og merk at den kommer til å tykne dersom du venter med å servere retten og så vil varme den opp igjen), kan du spe den med litt ekstra vann, kraft, fløte - eller Marsala. ☐☐

♥ Tilbehøret kan varieres, men det er alltid populært med kokte poteter eller [hjemmelaget potetmos](#), ris eller pasta. Jeg brukte her [Garlic Butter Pasta](#) - som er godt til det meste! ☐☐

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chicken-marsala-kylling-i-marsalasaus>