

## Poulet à basquaise

4 personer

### Ingredienser

1 kylling, 800 g  
1 fed hvidløg  
100 g Bayonne skinke  
1 skalotteløg  
100 g løg  
1 bouillon terning  
6 grøn chili 6000 på Scoville skalaen (el. 3-4 spanske chilli)  
1 glas tør hvidvin  
200 g tomat  
30 g smør  
150 g svampe  
20 g mel  
100 g courgetter  
Jordnøddeolie el. rapsolie  
50 g selleri

### Procedure

Skær kyllingen i seks stykker. Rul hvert stykke i mel, og brun i 10 minutter i en støbejernsgryde med lidt olie. Tilsæt salt og peber.

Skær skalotteløg, hvidløg, løg, selleri, og Bayonne-skinke i tern.

Tilføj alt i gryden med kylling stykker.

Væde op med vand og bouillon. Kog 15 min. på lav varme, tilsæt derefter hvidvin.

Befri tomaterne for skind og kærner så de kommer af med væden, og mos til en puré. Fjern frø og skær chilli i strimler. Tilsæt tomater og peberfrugter i gryden og kog atter i 15 min. ved lav varme.

Courgetter skæres i små tern uden afskalning. Rens og skær svampene. Kog i 20 minutter.

Så tilsættes smør og der røres mel i, derefter koge i et par minutter.

Forberedelse 45 minutter

Madlavning 1 time.