Chicken Cacciatore (Italiensk jegergryte med kylling)



Ingredienser

♥ 1200 g kyllinglår (600 g overlår og 600 g klubber)
♥ 4 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 6 fedd hvitløk
♥ 250 g aromasopp
♥ 1 gulrot
♥ 1 rød paprika
♥ 1 grønn paprika
♥ 3 dl rødvin (se tips)
♥ 400 g hakkede, hermetiske tomater (se tips)
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 3 laurbærblad
♥ 1 bunt frisk timian
♥ 100 g sorte oliven (avrent vekt)
♥ kvernet salt og pepper
♥ litt frisk persille

Servering:
♥ 500 g pasta (se tips)
♥ godt brød og smør

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene. Finn også frem en traktørpanne med litt høye kanter, og som tåler å settes i stekeovnen.

Stek kyllingstykkene i stekepanne med olivenolje. Bruk nokså høy varme og la kyllingstykkene få god stekeskorpe. Ikke stek for mange stykker av gangen. Jeg brukte her 600 g kylling overlår og 600 g kyllingklubber som jeg stekte hver for seg. Dersom du kjøper hele kyllinglår, kan du gjerne skjære dem i to før du steker dem. Krydre kyllingstykkene med kvernet salt og pepper underveis i stekingen. Legg de stekte kyllingstykkene til side.

Ha litt mer olje i pannen og tilsett hakket løk og hvitløk. La dette steke på middels varme i et par minutter så løken blir blank og gyllen.

Skjær sopp, gulrot og paprika i grove biter og legg i pannen. Rør om og tilsett vin, hermetiske tomater og tomatpuré. Bland godt sammen. Smak til sausen med litt kvernet salt og pepper. Legg laurbærblad i tomatsausen.

Legg så de stekte kyllingbitene tilbake i pannen.

Sett lokk på pannen og sett pannen deretter inn i stekeovnen, på midterste rille, ved 180°C i 1 time.

Ta pannen ut av ovnen og fordel over timian og oliven. Sett pannen tilbake i stekeovnen (uten lokk denne gangen), på midterste rille, ved 180°C og la den stå i ca. 20 minutter til. Både grønnsaker og kyllingen skal være veldig møre når gryten er ferdig. (Se tipsfeltet nedenfor dersom du heller ønsker å tilberede gryten på ovnsplaten.)

Dryss litt frisk persille over gryten rett før servering.

Serveres med nykokt pasta og/eller godt brød med smør.

Tips

♥ Det sies at **Pollo alla cacciatore** lages med rødvin i Sør-Italia og med hvitvin i Nord-Italia. Jeg brukte rødvin her. Du kan bruke kyllingkraft i stedet for vin dersom du ønsker det, men da bør du også smaksette gryten med litt rødvinseddik eller balsamicoeddik for å få litt syre i sausen.

♥ Bruk hermetiske tomater av god kvalitet. Det har en del å si for smaken. 400 gram tilsvarer 1 boks. Hvis du bruker mer ordinær type hermetiske tomater, kan det være godt å smake til sausen med en liten klype sukker.

♥ Jeg brukte her frisk timian, som jeg liker veldig godt, men det er også mange som bruker frisk rosmarin i denne kyllingretten.

♥ Jeg valgte her å bruke en traktørpanne og sette den i stekeovnen i ca. 1,5 time. Du kan i stedet la gryten småputre under lokk på ovnsplaten. Bruk i så fall middels varme på platen og beregn ca 1 til 1,5 time til kyllingen er skikkelig mør. Pass på innimellom så gryten ikke koker tørr og spe eventuelt med litt vann eller kyllingkraft.

♥ Jeg synes det er gøy å variere med pasta i ulike fasonger. Jeg brukte denne gangen en variant som kalles for **Garganelli**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chicken-cacciatore-italiensk-jegergryte-med-kylling