

Kyllingehjerteragout

Af Frank Hansen

Kyllingehjerter bliver af mange betragtet som affald. Der har indsneget sig en sær modstand mod indmad i lille Danmark. Ærgerligt, for det er fin mad med megen smag. – og så er det ikke rasende dyrt, med mindre man skal ha lammebrisler fra østjydske lam der har gået i marsken hos Peder Nielsen i læ af vestenvinden og er blevet slagtet med venstre hånd i de tidlige morgentimer mens vandet var stigende. Kyllingehjerter koster 19,95 kr. for 500 gr. Det er sgu da billigt, men affald – det er det ikke. Kyllingehjerter giver en fabelagtig ragout. Hvis du vil prøve, så læs videre her:

Du skal bruge:

1,5 kg. kyllingehjerter. De har dem i KC
En bakke persille. De har det i Kvickly

Lidt af hvert fra lageret:

Balsamico

Ribsgele

Ullerslev snehvide

Portvin – eller anden vin du synes om

2 boullionterninger

Godt med sort peber

Jævning

Og så gør du sådan her:

Køb 1,5 kg. hjerter og tøm dem op.

Når de er klar, så bruner du dem hårdt. De afgiver masser vand, og det vil vi ikke ha. Det er jo ikke en sjus vi laver, det er mad! Når vandet er kogt væk, så bruner du dem færdig.

Så kyle du en hel bakke hakket persille i (af dem fra brugsen) ikke en lille potte, men en bakke. Så er det tiden at koge gryden af med hvad du har.

Balsamico, soya, en sjat rødvin, en sjat portvin du har overset i kampens hede og lidt vand. Kyl gerne 2 kyllingeboullionterninger i.

Har du en tsk. fuld blå ost, så i med den, Så koger du 1,5 til 2 timer og jævner med det du plejer. Brug evt. lidt sødmælk til at tætnesovsen.

Serveres med kartofler eller mos. Og lidt ribsgele og lidt surt

Man kan drikke alt til – det vil jeg foreslå ;-)

En variation er at hakke hjerterne groft med en kniv før man bruner dem. Det smager fint, men ikke anderledes, så hvorfor bruge tid på det.

Den ku man bruge på at nyde en lille øl.