**Estragon kylling**

Dette er en fantastisk god kyllingmiddag. Estragon gir en kjempegod smak til kyllingen. Denne retten gjorde vel Ingrid Espelid kjent i sin blårutete kokebok. Jeg har gjort noen forandringer på oppskriften for å gjøre den litt annerledes. Og etter min smak, bedre.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

1 kg kyllingklubber

4 ss smør

1 ss estragon

1 ss worcester sauce (kan bruke soyasaus også)

500 gram poteter

300 gram purreløk

1 ss «En het potet» Toms matprat krydderserie (kan sløyfes)

1 ts salt

2 dl kyllingkraft

2 dl fløte

1 ss estragon

2 ss smør

2 ss hvetemel

Salt og pepper etter ønske

Frisk persille

**Slik gjør du**

Smelt smør og rør inn worcester sauce og estragon

Kutt opp purreløk og potet i skiver. Bland de sammen i bunnen av en ildfast form sammen med salt og en het potet krydder.

Legg kyllingen oppå grønnsakene. Pensle de godt inn med smørblandingen. Ha over resten av smøret også, om du har noe igjen.

Stekes i ovn på 200 grader i ca.45 minutter.

Smelt smør i en kasserolle og rør inn hvetemel. Spe med kraft og fløte i mens du rører. Tilsett estragon og la sausen småkoke i 5 minutter. Smak til med salt, pepper og eventuelt mer estragon.

Ha sausen over i formen med kyllingen. Sett formen inn i ovnen, 10 minutter til.

Dryss over persille før servering