

## pollo alla cacciatora

4 personer

### *jægerens kyllingegryde*

Man kan godt finde produkter i supermarkedernes kølediske, der skal ligne denne ret, men helt ærligt – de smager ikke af noget som helst. Så hellere tilberede den selv, med gode råvarer, omhu og kærlighed. Det er en smagskombination, der virkelig rykker. *Cacciatore* betyder 'jæger', så det her er en ret, som jægerens viv laver, når han kommer træt hjem fra jagt. Retten egner sig fint til større selskaber, fordi den skal stå og hygge sig i ovnen i 1½ time. Portionen på billedet rækker til 12 personer.

1 hel kylling på ca. 2 kg, eller brug en  
tilsvarende mængde parterede  
kyllingestykker  
havsalt og friskkværnet sort peber  
8 laurbærblade  
2 stilke frisk rosmarin  
1 knust fed hvidløg + 2 fed hvidløg,  
skåret i tynde skiver

½ flaske Chianti  
hvedemel til panering  
ekstra-jomfruolivenolie  
6 ansjosfileter  
1 håndfuld udstenede grønne eller  
sorte oliven  
2 dåser (a 400 g) flåede tomater

Partér kyllingen i 8 dele og krydr dem med salt og peber; læg dem i en skål. Tilsæt laurbær, rosmarin og det knuste hvidløg og hæld vinen ved; den skal dække kødet. Lad kyllingen trække i mindst 1 time, men hvis der er tid, bliver den endnu bedre, hvis den får lov at marinere i køleskabet til næste dag.

Forvarm ovnen til 180°. Tag kyllingestykkerne op af skålen (gem marinaden) og dup dem tørre. Vend stykkerne i hvedemel og ryst overskydende mel af. Opvarm en ovnfast gryde, kom lidt olivenolie i og brun kyllingestykkerne let på alle sider; tag dem op og læg dem til side.

Svits de skivede hvidløg og tilsæt ansjoser, oliven, tomater (del dem med grydeskeen) og kyllingestykkerne sammen med marinaden. Bring det hele i kog og læg et ovnfast låg på (håndtaget må ikke være af plastic), eller lav selv et låg af sammenfoldet stanniol. Sæt gryden i ovnen i 1½ time.

Skum urenheder af saucen med en hulske og rør retten godt igennem; smag den til med salt og peber. Fisk laurbær og rosmarin op og servér retten med en grøn salat eller cannellini-bønner samt masser af Chianti.