

# Kylling

m/cornflakes, kaffemole og bagte tomater

Type: Hovedret

4 personer

1 god kylling 1300-1400 gram  
hvedemel med salt og peber  
2 æg  
cornflakes

## Mole (sauce):

4 fed hvidløg	1/4 tsk. cayennepeber
50 g parmaskinke	1 spsk. smagsneutral olie
1 stjerneanis	1 kanelstang
1 dåse flåede tomater	1 tsk molassesukker (el.farin)
600 g små tomater på stilk	4 majscolber (eller ris)
2 stk. friskmalede kaffebønner	
salt	

## Fremgangsmåde:

Del kyllingen i 8 dele. Vend stykkerne først i mel, så i sammenpisket æg og så i letknust cornflakes. Steg dem i varm ovn ved 200 grader i ovnfast fad i ca. 1 time til de er gennemstegte. Lad tomaterne stege med de sidste 15 minutter i et andet fad.

Sauce: Hak hvidløg og skinke. Steg det i en gryde i olie med cayenne, anis og kanel. Tilsæt flåede tomater, sukker og salt. Lad saucen simre under låg i ca. ½ time. Tilsæt kaffe, lad saucen trække et par minutter og smag til.

Anbefalet tilbehør: Kogte majscolber og/eller ris