

Κοτόπουλο Φιλέτο με Σάλτσα Μαστίχας

Υλικά

1		Κοτόπουλο (1 – ½ κιλό)
1	ποτηράκι	Λευκό Ξηρό Κρασί
2	κουταλιές	Βούτυρο
2	κουταλιές	Άνθος Αραβοσίτου
1		Καρότο (κομμένο σε ροδέλες)
1		Πατάτα (κομμένες σε ροδέλες)
1		Κρεμμύδι (κομμένο σε ροδέλες)
1		Πράσο (κομμένο σε ροδέλες)
1	κουτί	Φρουτοσαλάτα Κομπόστα (πλυμένη και στραγγισμένη)
3	κόκκους	Μαστίχα (την οποία κάνουμε σκόνη)
	λίγο	Μείγμα Μπαχαρικών
		Σέλινο

Ετοιμασία

1. Καθαρίζουμε και πλένουμε το κοτόπουλο, το αλείφουμε με το βούτυρο και το μείγμα μπαχαρικών και το ψήνουμε στο φούρνο στους 200°C.
2. Όταν ψηθεί αφαιρούμε το κοτόπουλο από το ταψί, τοποθετούμε μέσα όλα τα χορταρικά και τα βάζουμε στο φούρνο για να τσιγαριστούν με τα υγρά του κοτόπουλου. “Σβήνουμε” τέλος τα χορταρικά με το κρασί και δύο ποτήρια νερό.
3. Αφήνουμε τα χορταρικά να σιγοβράσουν για 20 λεπτά περίπου και μόλις είναι έτοιμο σουρώνουμε και κρατάμε το ζουμί ξεχωριστά.
4. Το υγρό από το στράγγισμα το “δένουμε” με το άνθος αραβοσίτου.
5. Στη συνέχεια προσθέτουμε τη μαστίχα και την φρουτοσαλάτα.
6. Σερβίρουμε το κοτόπουλο τεμαχισμένο σε μερίδες και γαρνίρουμε με τη σάλτσα που ετοιμάσαμε.