

Ingrediënten voor 4 personen

2eetlp:olijolie,25gr:boter,1kip van
1,75kg in 8
stukken,115gr:achterham in
reepjes,115gr:kleine uien
gepeld,115gr:kleine
champignons,2 teentjes knoflook
uitgeperst,2eetlp:cognac,2,5dl:rode
wijn,3dl:kippenbouillon,1kruidenbultje,25gr:
boter gemengd met
2eetlp:bloem,zout,zwarte
peper,fijngehakte peterselie.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Coq au vin

Er zijn veel variaties op dit traditonele Franse gerecht,maar dit gerecht met kip is extra lekker.

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Bereidingswijze

Verhit de olie en de boter in een grote braadpan en braad de stukken kip aan beide kanten.Voeg de reepjes achterham,gepelde uitjes,champignons en knoflook toe en roer het geheel door elkaar.Giet de cognac erover en flambeer deze.Voeg rode wijn,bouillon,kruidenbultje,zout en peper toe.Dek de pan af en laat het geheel 1 uur in de oven staan.Haal de kipstukken uit de pan en houd ze warm.Dik de saus in met het botermengsel en voeg zout en peper toe.Kook de saus even en doe de kip weer in de pan.

Serveertips

Garneer met peterselie.Eet er warm stokbrood bij.