

Ingrediënten voor 4 personen

1 grote braadkip (ca. 1500 g),
100 gr. ontbijtspek, 4 worteltjes,
10 sjalotjes, 1 rode ui, 1 bakje
kastanjechampignons (250 g), 2
teentjes knoflook, 2 eetlepels
(arachide)olie, 20 g. roomboter,
zout, versgemalen peper, 2
eetlepels bloem, 4 dl volle rode
wijn (Bourgogne), 1 pot
gevogeltefond (380 ml) , 1
Laurierblad, 1 takje tijm, suiker, 4
takjes peterselie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Frans

Smaak: Neutraal

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Coq au vin

Coq au Vin is oorspronkelijk een gerecht uit de huiselijke keuken, maar tegenwoordig staat het ook op de kaart van gerenommeerde restaurants zoals van de beroemde Georges Blanc. Lijkt moeilijker dan het is! Ideaal voor lang tafelen met vrienden.

Hulpmiddelen

Scherp vleesmes (of wildschaar), keukenpapier

Vorbereiding

Kip met scherp mes (of wildschaar) in 10 stukken verdelen (drumsticks, dijen, vleugels, borst- en rugdelen). Spek in reepjes snijden. Worteltjes schoonmaken, wassen en in dikke plakjes snijden. Sjalotjes en ui pellen. Ui en 2 sjalotjes fijnsnipperen. Champignons schoonvegen met keukenpapier en halveren. Knoflook pellen en fijnhakken.

Bereidingswijze

In grote braadpan olie verhitten. Spek ca. 1 minuut bakken en met schuimspaan uit pan scheppen. Helft van boter in pan doen en stukken kip op half- hoog vuur rondom bruin bakken. Met schuimspaan uit pan nemen en bestrooien met zout en peper. Hele sjalotten in 2 a 3 minuten lichtbruin bakken. Uit pan nemen. In braadvet ui- en sjalottnippers en wortel zachtjes bakken zonder te kleuren. Knoflook kort meebakken. Bloem erdoor roeren en ca. 30 seconden zachtjes meebakken. Scheutje voor scheutje wijn erdoor roeren tot gebonden saus ontstaat. Toevoegen: fond, laurier, tijm, mespunt suiker, 2 takjes peterselie, zout en peper. Aan de kook brengen en stukken kip erbij doen. Kip afgedekt in ca. 50 minuten zachtjes gaar stoven. Intussen rest van boter verhitten en champignons rondom bruin bakken. laurier, tijm en peterselie uit kipschotel nemen. Toevoegen: champignons, spek en hele sjalotten. Gerecht nog ca. 10 minuten doorstoven. Op smaak brengen met zout, peper en suiker. Kort voor opdienen rest van peterselie erboven fijn knippen.

Serveertips

Lekker met gekookte aardappels en groene salade.

