

Ingrediënten voor 4 personen

150 gr ontbijtspek in dikke plakken, 30 kleine sjalotten, 2 kg drumsticks of kipkarbonades, 75 gr roomboter, 3 el olijfolie, 7,5 dl rode wijn, 7,5 dl kippenbouillon, 1 tl suiker, versgemalen peper, zout, 2 teentjes knoflook, 2 el vieux of cognac, 1 bouquet garni (peterselie, laurierblad, tijm)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

coq au vin

Heerlijk met rosti en pittige champignons

Vorbereiding

Kook de wijn en de bouillon met de suiker in tot de helft. Maak de sjalotten schoon en pers de knoflook uit. Snij de sjalotten in grove stukken. Snijd het spek in reepjes en bak deze in de olie uit. Voeg de boter toe.

Bereidingswijze

Voeg de uitjes en knoflook toe, bak ze bruin en zacht. Haal ze uit het vet. Bak de drumsticks aan alle kanten goudbruin. Bestrooi met zout en peper. Flambeer met de cognac. Doe de wijn/bouillon erbij. Voeg het bouquet garni toe en laat het afgedekt ca. 1 uur sudderen.

Serveertips

Maak dit bij voorkeur een dag van te voren en wat ik over heb vries ik in. Ook heerlijk het stokbrood en salade vooraf