



Coq au vin

Malse kip langzaam gestoofd in rode wijn met spek, champignons en uitjes. Een Frans klassieker die elke tafel feestelijk maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	90'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kip in stukken (of 4 kippenbouten)
- 150 gr spekblokjes
- 2 ajuinen
- 2 teentjes look
- 2 eetlepel bloem
- 500 ml rode wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 250 gr champignons
- 150 gr zilveruitjes

2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

boter

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kruid de kipstukken met peper en zout en bak ze in boter rondom goudbruin. Haal uit de pan.
- 2.** Bak het spek en de gesnipperde ajuin samen met de look enkele minuten aan.
- 3.** Leg de kip terug, bestrooi met de bloem en roer om. Blus met de rode wijn en de kippenbouillon.
- 4.** Voeg laurier en tijm toe, breng aan de kook en laat afgedekt 1 uur zachtjes stoven.
- 5.** Bak de champignons en zilveruitjes apart aan en voeg ze het laatste halfuur toe. Laat de saus indien nodig nog wat inkoken en serveer met krieltjes of brood.

Ontdek meer recepten op kookpot.be