

Beste kookvrienden,

Hierbij geef ik jullie het recept van een Franse klassieker.

Heerlijk stoofgerechtje en niet te zwaar Echt om van te smullen!

Coq au vin

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kippenbillen in twee versneden op het botscharnier of en hele kip in stukken versneden
- 150 g gerookt spek
- 250 g liefste kleine paddenstoelen bij dickere soorten deze in 4 snijden
- 200 g zilveruitjes (diepvries)
- Margarine en olie (olijf of arachide)
- 40 ml cognac (facultatief)
- ½ fles rode wijn (Rhône wijn)
- Kruidentuiltje - Tijm en laurier en peterselie stelen indien voorradig
- 1 teentje look
- 300 ml kippenfond (bokaal)
- Peterselie fijngehakt voor garnering (facultatief)
- 2 el bloem

Bereiding

- Kruid de kippenbillen met zout en peper. Snijd het spek in kleine blokjes, reinig de champignons en verdeel eventueel in 4, pel knoflook en hak fijn.
- Verhit de olie + margarine in een (gietijzeren)kookpot en bak het spek. Voeg zilveruitjes, knoflook en champignons toe en laat deze enkele minuten meebakken. Haal dan alles uit de pot en zet even aan de kant.
- Smelt zo nodig nog wat vetstof en laat de billen langs alle kanten goudbruin bakken en flambeer met de cognac.
OPGELET NOOIT ONDER EEN DAMPKAP FLAMBEREN!!!
- Strooi de bloem over de billen en roer even alles om. (dient voor de binding van de saus)
- Giet de rode wijn en de kippenfond eroverheen (alles moet bijna onderstaan) en breng aan de kook. Voeg champignons, spek, knoflook en zilveruitjes toe alsook het kruidentuiltje. Laat afgedekt ca. 1 uur **sudder** (niet koken) op een zacht vuur. Eventueel een vlammenverdeler gebruiken.
- Indien de saus nog niet gebonden zou zijn bind je het tot gewenste dikte met wat water en maïzena of aardappelzetmeel.
- Dien op met gekookte aardappeltjes of kroketjes en bestooi met de peterselie.
Drink er de wijn bij die je gebruikt hebt voor de bereiding v.d. coq au vin.

Laat het jullie smaken!

Jullie hobbykok

Thierry

Vragen: thierry.dewallef@skynet.be



