

# Recept: Coq au Vin



Een klassiek Frans gerecht waarbij kip langzaam wordt gestoofd in rode wijn met spek, champignons en zilveruien. Het resultaat is een rijke, smaakvolle stoofschotel die perfect is voor een feestelijke maaltijd.

Afbeelding: Libelle lekker



Aantal personen: 4 pers



Tijd: 120 minuten



Moeilijkheidsgraad: Moeilijk

<b><u>Ingrediënten:</u></b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Bereiding</b>
<input type="checkbox"/> Kip	1 (in stukken)	in stukken gesneden
<input type="checkbox"/> Spekblokjes	200 g	
<input type="checkbox"/> Champignons	500 g	kleine, schoongeborsteld
<input type="checkbox"/> Zilveruien	100 g	gepeld
<input type="checkbox"/> Ui	1	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Knoflook	1 teentje	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Rode wijn	1 fles = 750 ml	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	½ l	
<input type="checkbox"/> Balsamicoazijn	3 el	
<input type="checkbox"/> Rodebessengelei	2 el	
<input type="checkbox"/> Kruidentuiltje	1	
<input type="checkbox"/> Peterselie	2 stengels	
<input type="checkbox"/> Boter, peper, zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Bloem	1 el	

# Bereidingswijze

## Kip aanbakken

- Kruid de stukken kip met peper en zout.
- Braad ze aan in een pan met boter tot ze goudbruin zijn.
- Schep uit de kom en hou apart in een propere kom

## Spek bakken

- Bak de spekblokjes knapperig in dezelfde pan. Schep ze uit de pan
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Doe de knapperige spekblokjes bij de kip.

## Groenten voorbereiden

- Borstel de champignons schoon.
- Pel en snipper de sjalot, knoflook en ui, en fruit ze in boter in de kom waar de kip en spek in werd gebakken (je kan nog wortel toevoegen als je wil)
- Doe er de champignons en zilveruitjes bij en fruit ze even mee.
- Schenk er de balsamicoazijn bij en laat inkoken.
- Voeg kip en spek toe
- Voeg de kruiden toe (bouquet garnie)

## Stoven en afwerken

- Overgiet alles met de bouillon en de rode wijn.
- Breng aan de kook en laat een uurtje sudder onder deksel.
- Schep de kip, uitjes en champignons uit de pan. Verwijder het kruidentuiltje.
- Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte Roer eventueel de rodebessengelei door de saus voor extra glans en smaak.
- Doe de andere ingrediënten er terug bij. Laat alles nog even goed verwarmen.

## Serveren

- Serveer de coq-au-vin direct en gloeiend heet.
- Combineer met puree en geroosterde spruitjes