

Coq au vin

Gryderet med kylling og masser af smag

(4 pers.)

1 kylling parteret i 8 stykker
100 g spæk, bacon el. pancetta
10 små skalotteløg, pillede
250 g hele rensede champignoner
½ flaske rødvin
2 fed hvidløg
2 spsk. olivenolie
40 g smør
25 g mel
1 glas cognac
3 kviste timian
2 laurbærblade
3 kviste persille
Salt og peber

Brun kyllingestykker drysset med salt og peber i en gryde i olien.

Tag dem op. Kom små stykker spæk, løg og champignoner i gryden og steg i 10 min.

Tag det op og kom kyllingen tilbage i gryden. Flamber med cognac.

Kom vin, knuste hvidløgsfed, timian, laurbær og persille i gryden og lad småkoge under låg i 45 min.

Rør smør og mel til en smørbolle og jævn sovsen. Lad det koge 10 min til.

Serveres med flute og grøn salat.