

Coq au Vin (kip in wijnsaus)

Aantal personen: 4

400 gram kippenbouten zonder vel

5 takjes tijm

verse peterselie

2 laurierblaadjes

Pancoating

4 teentjes knoflook, fijngesneden

1 winterpeen geschild en in dunne plakjes gesneden

1 schaal kastanjechampignons (250 gr.) in plakjes

Circa 235 gram zilveruitjes (1 klein potje)

5 dl. volle rode wijn (cabernet sauvignon)

5 dl. Kippenbouillon

keukentouw

Verdeel de poten in drumsticks en dijen. Bestrooi royaal met peper.

Bind de tijm, 3 takjes peterselie en de laurierblaadjes aan elkaar met touw.

Verhit de pancoating op laag vuur voeg de kip toe en bak rondom bruin. Voeg de knoflook en de winterpeen toe. Bak alles nog even door op hoog vuur. (blijven scheppen.)

Bak ondertussen in een andere pan met de pancoating de champignons 10 minuten op laag vuur. Doe ze bij de kip en voeg de uitjes toe, de wijn en de samengebonden kruiden.

Breng aan de kook. Schenk er zoveel bouillon bij dat de kip net onder staat. Doe de deksel op de pan en laat de kip 2 uur op het kleinste pitje gaar worden.

Verwijder voor het serveren de samengebonden kruiden. Snijd de rest van de peterselie fijn en strooi dit voor het opdienen op het gerecht.

Serveer met aardappelpuree en gegrilde groenten.

