

Coq au vin

Opskrift til 4-6

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

50 minutter

Ingredienser

- 400 g kyllingebryst
- 150 g bacon
- 100 g. champignon
- 5 skalotteløg
- 3 gulerødder
- 1 peberfrugt
- 3 spsk paprika
- salt og peber
- 100 g. tomatpuré
- 3 dl rødvin
- 1 dl vand
- et par laurbærblade
- 150 g. perleløg
- 3 spsk hakket frisk timian
- 250 ml fløde
- Server med grove ris, frisk persille og timian

Sådan gør du

1. Skær kylling i mindre stykker og svits dem af i lidt olie, til det er let brunet. Det skal kun have et par minutter, så det ikke gennemsteges. Tag kyllingen af igen og læg den på en tallerken. Kom også bacon på panden og svits til det er sprødt. Tag ligeledes det af igen. Kom lidt ekstra olie i gryden / wokken.
2. Rengør champignon og skær dem i lidt mindre stykker. Hak 2 af skalotteløgene, gulerødder og peberfrugt
3. Svits grøntsager af i olien til de er lettere bløde, og tilsæt salt, peber og paprika
4. Kom tomatpuré, vand og rødvin over grøntsagerne og kom laurbærblade ved
5. Hæld 1/2 dl af den væske perleløgene ligger i, ned i wokken. Hæld bare resten af vandet ud i vasken, men kom alle perleløg ned til retten
6. Nu skal de resterende 3 skalotteløg hakkes groft og kommes ved (de skal nemlig ikke steges, men nærmere koge og blive bløde)
7. Hak den friske timian og kom ved
8. Kom kylling tilbage i wokken, og kom et låg på, lad retten simre i 30 minutter
9. Kom til sidst fløde i og smag til med ekstra salt og peber

10. Top med den sprøde bacon og evt. friske krydderurter og server til ris