

COQ AU VIN

Benodigdheden (8 personen)

- 2 kippen van 1,5 kg
- 300 gr gerookt spek
- 30-tal zilveruitjes
- 500 gr champignons
- 2 eetl tomatenpuree
- gehakte peterselie
- cognac
- peper – zout
- eventueel kippenbouillon
- maïzena express
- olijfolie + boter

marinade

- 1 fl goede rode wijn -
- 2 laurierbladen -2
- takjes tijm -
- bonenkruid -1 selder -
- 1 ajuin -2 worteltjes -3
- teentjes knoflook

Bereidingswijze

-snij elke kip in 8 stukken (ruggengraat verwijderen) -laat de stukken minstens 1 nacht marinieren in de marinade

-kip afgieten, groenten bewaren, marinade bewaren -spek in blokjes snijden - zilveruitjes pellen -champignons in dikke schijfjes snijden -kip droogdeppen - spekblokjes aanbakken (olijfolie + boter) in een koekenpan, uit de pan nemen, bewaren -champignons + zilveruitjes even opstoven, uit de pan nemen, bewaren - kijdelen aanbraden in de pan en in een grote kookpot doen -koekenpan blussen met cognac, aanbaksel losroeren en dit over de kip gieten -marinade + tomatenpuree toevoegen -eventueel aanvullen met kippenbouillon en aan de kook brengen - groenten en kruiden van de marinade + spekjes toevoegen -kruiden met peper en zout -dit alles 30 min laten stoven op een laag vuur -na 30 min zilveruitjes en champignons toevoegen en verder laten stoven tot de kip gaar is -eventueel binden met expresmaïzena -bestrooien met gehakte peterselie

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

