



De Kookjuf

Coq au vin

Ingrediënten voor 8 personen

-1 kip van 1500 gram of 1200 gram kippendijen	-50 gram boter	
-1/2 fles witte wijn	-10 sjalotten	Afmaken saus
ev-2 laurierblaadjes	-250 gram champignons	
-2 takjes tijm	-olijfolie	
-250 gram spekblokjes	- 60 gram bloem	-1 eetlepel gehakte peterselie
	-1/2 liter kippenbouillon (blokje)	-zout en peper

Bereiding

1. Haal het meeste vet van de kippendijen af en bestrooi de kip met zout en peper
2. Maak de sjalotten schoon en snijd in vieren
3. Veeg het zand van de champignons schoon, verwijder een stukje van het steeltje en snijd ze in vieren
4. Ris de tijm van de takjes
5. Maak een halve liter kippenbouillon met 500 ml kokend water en een bouillonblokje
6. Bak de spekblokjes uit in een droge koekenpan. Schep eruit en laat uitlekken op papier
7. Smelt wat boter in dezelfde pan en bak de uien goudbruin, haal uit de pan en zet apart
8. Doe er nog wat boter in en bak de champignons bruin, kruid met zout en peper en zet apart
9. Doe de resterende boter en olie in een braadpan en bak de kippendijen goudbruin
10. Haal de kip uit de pan en roer de bloem door het bakvet
11. Blus af met de witte wijn en laat aan de kook komen
12. Voeg vervolgens de kippenbouillon, het laurierblad, de tijm, de uien, de spekblokjes, de champignons toe
13. Laat aan de kook komen en leg de kip terug in de pan
14. Zet het vuur klein, doe het deksel op de pan en laat 45 minuten stoven
15. Haal de kip uit de pan en de groenten (als je kippendijen hebt gebruikt, heb je meestal nog de gelegenheid goed te roeren, dus dan hoeft dat niet. Met kipstukken zit de pan tamelijk vol)
16. Als de saus niet voldoende is gebonden, kun je altijd nog bijbinden met een theelepeltje maizena aangeroerd met een eetlepel koud water
17. Leg de groenten en de kip terug in de pan, bestrooi met peterselie en serveer met stokbrood en eventueel een groene salade



De Kookjuf