



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Coq au vin med bacon og kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
 2 stk kyllingelårsteaks
 1 fed hvidløg
 2 stk skalotteløg
 100 g champignoner
 1 stk gulerod
 ½ pk bredbladet persille
 50 g bacon
 2 dl rødvin cooking wine
 ½ pose hønsebouillon
 ½ pk timian, frisk
 ½ pose majsstivelse

Det skal du selv have

mel* ^b
 salt ^b
 peber ^b
 olie ^b
 smør ^b

^b basisvare

- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- Kylling:** Varm en stor gryde eller sautépande op med lidt olie. Vend kyllingen i mel og steg dem ca. 5 min på skindsiden. Vend dem og steg 2 min. yderligere. Læg dem til side og gem gryden/panden.
- Grønt:** Pil hvidløg og pres det. Pil skalotteløg og skær i ca. 2 cm tykke skiver. Rens champignon og del i kvarte. Skræl gulerod og skær i skiver. Skyl og hak persille.
- Coq au vin:** Kom bacon i gryden og steg i 2 min. Tilsæt hvidløg, skalotteløg, gulerod og champignon og steg det hele i 3-4 min til det får lidt farve. Tilsæt rødvin og bouillon og kom kyllingen i igen. Pluk timian og kom det ved. Krydr med salt og peber og kog ca. 25 min. under låg til kyllingen er gennemstegt. Rør majsstivelsen med lidt vand. Tag kyllingen op og jævn saucen med majsstivelse til en passende konsistens. Kom kyllingen tilbage i saucen og drys med persille.
- Anret:** Vend kartoflerne i lidt smør og servér til coq au vin.