



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Coq au vin - Kyllingegryde med rødvin, bacon, svampe og kartoffelmos

## Det skal du have

2 stk bagekartofler  
1 stk gulerod  
1 stk skalotteløg  
100 g champignoner  
1 fed hvidløg  
350 g kyllingelårsteak  
75 g bacon  
½ pose tomatpuré  
½ pose timian  
1 dl rødvin cooking wine  
½ pose hønsebouillon  
1½ dl mælk  
½ pk timian, frisk

## Det skal du selv have

mel\* <sup>b</sup>  
smør <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Kartofler:** Skræl og skær i kartoflerne mindre stykker. Kok dem møre i letsaltet vand.
- 2. Forberedelse:** Skræl og skær gulerødder i stykker på ca. 2 cm. Pil og halvér skalotteløg. Skær champignon i kvarte og hak hvidløg fint. Del hver kyllingelårsteak i 2 (skær ikke fedtet af, det smelter i gryden og giver god smag). Kom mel på en tallerken og vend kyllingen der i.
- 3. Coq au vin:** Varm en klat smør op i en stor stegepande. Brun kylling i ca. 2 min. på hver side. Tilsæt bacon og steg i yderligere 2 min. Tilsæt gulerødder, løg, hvidløg, tomatpuré, tørret timian, salt og lidt friskkværnet sort peber. Steg i yderligere 2 min. Kom rødvin på og lad det simre i ca. 2 min. Tilsæt svampe, bouillon og 1½ dl vand. Lad det hele simre ca. 15 min.
- 4. Kartoffelmos:** Varm mælk og 1 spsk smør op. Hæld vandet fra kartoflerne og bland mælkeblandingen i. Pisk til en puré med et piskeris eller elpisker. Smag til med salt og friskkværnet sort peber.
- 5. Hak den friske timian og bland i gryden. Servér coq au vin med kartoffelmos.**