

Coq au Vin

2 X 8 portioner



1 kg kycklingfilé

150 g rökt sidfläsk

1 stor gul lök

3 morötter

3-4 msk smör

1 flaska rött vin

1-2 tsk salt

1-2 lagerblad

½ tsk svartpeppar

½ msk torkad timjan

2-3 tsk rosmarin

2 vitlöksklyftor

1 citron (gula skalet)

Persiljestjälkar

Ca 500 g steklökar

300 g champinjoner

3 msk vetemjöl

1 dl vatten

Hackad persilja

Jasminris enl. recept på förpackningen

Sallad på isbergssallad, gurka, tomat och paprika.

Beskrivning

Tag fram kycklingfiléerna och skär fläsket i strimlor.

Skala lök och morötter. Grovhacka löken och skiva morötterna.

Låt en del av fettet bli ljusbrunt i en stekpanna.

Bryn kycklingarna runt om, några i taget på medelstark värme. Lägg över dem i rymlig gryta.

Stek fläsket knaprigt och lägg åt sidan.

Fräs grönsakerna efter fläsket och lägg dem i grytan.

Tillsätt vin, salt, lagerblad, peppar, stött timjan och rosmarin, pressad vitlök, rivet citronskal (bara det gula) samt persiljestjälkar (bind samman).

Koka upp och koka under lock på svag värme 25 – 30 min.

Skala under tiden steklökarna, det går lättare om de först får ligga i hett vatten.

Borsta eller skölj svampen och skiva den. Stek svampen i pannan och låt det mesta av vätskan koka in innan resten av fettet läggs i.

Fräs svamp och lök och lägg i grytan. Lägg också i det brynta fläsket.

Tag upp persiljestjälkarna.

Koka ytterligare ca 10 min.

Rör ut mjölet med vattnet. Blanda det i grytan och koka ca 5 min.

Smaka av, grytan ska ha mustig smak.

Strö över hackad persilja.

Servera med jasminris och sallad.