

Coq au vin

4 Kock: Pelle Johansson TV-program: Förkväll

Klassisk och mustig gryta med rödvin där tuppen ersatts med kyckling.

Antal portioner: 10

Färdigt på: 35 min

1250 g kycklinglårfilé eller kycklingfilé
2.5 tsk salt
2.5 krm svartpeppar
250 g rökt sidfläsk
5 vitlöksklyftor
2.5 purjolök
375 g färska champinjoner
smör-&rapsolja
7.5 dl rödvin
2.5 dl vatten
5 msk konc kycklingfond
7.5 lagerblad
2.5 tsk timjan
2.5 tsk majsstärkelse



FOTO: FREDRIK SANDIN CARLSON

Tips

Prova att byta ut det röda vinet mot vitt.

Gör så här

1. Skär kycklingen i stora bitar. Krydda med salt och peppar. Strimla fläsket.
2. Skala och hacka vitlöken. Grovstrimla purjolöken och dela eventuellt svampen.
3. Bryn kycklingen runt om i smör-&rapsolja i en stekpanna tills den fått färg.
4. Lägg över kycklingen i en gryta. Häll på vin och vatten. Tillsätt fond, lagerblad och timjan. Låt koka under lock cirka 5 minuter.
5. Fräs under tiden fläsk, vitlök, purjolök och svamp i smör-&rapsolja i stekpannan. Lägg ner det i grytan.
6. Rör ut majsstärkelsen i lite vatten och blanda ner i grytan. Koka på svag värme ytterligare några minuter. Kontrollera att kycklingen är färdig genom att
7. Garnera gärna med färsk timjan och servera med exempelvis ris eller kokt potatis.

Sponsrade erbjudanden