



Hoofdgerechten

Coq au vin met witte wijn

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram spekblokjes (gerookt)
500 milliliters droge witte wijn
40 gram amandelschilfers
1 eetlepel bloem
1 kip (in stukken)
250 gram Parijse champignons (in vier)
3 lookteentjes (geperst)
4 lente-uitjes (in ringen)
2 uien (gesnipperd)
4 laurierblaadjes
1 bosje tijm
boter
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Breng de stukken kip op smaak met peper en zout en bak ze langs alle kanten goudbruin in olijfolie. Schep het vlees uit de pan.

Doe het spek in de pan en bak goudbruin. Voeg de uien en de knoflook toe en laat enkele minuten mee bakken. Leg de stukken kip terug in de pan, bestrooi met de bloem en schep alles om. Blus met de witte wijn en breng aan de kook. Voeg de tijm en laurierblaadjes toe en laat 35 minuten op een zacht vuur, met deksel, garen.

Bak de champignons in boter goudbruin en gaar. Kruid met peper en zout. Schep de kip uit de pan en breng het vocht opnieuw aan de kook. Klop enkele klontjes boter door de saus. Kruid bij met peper en zout. Doe de kip en de champignons in de saus en laat even doorwarmen.

Bak de amandelschilfers in een droge koekenpan goudbruin. Werk de coq au vin af met de lente-ui en amandelschilfers.

