inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Gryta, Vardag, Koka

COQ AU VIN

Smakrik gryta från Bourgogne som kan tillagas med både kött och fågel. Det är vanligt att man använder lokalt vin för att ge rätten karaktär. Servera med baguette!

Ingredienser

1 st kyckling, hel
10 dl matlagningsvin, rött *(Lokalt Bourgogne)*
1 st morötter
2 st lagerblad
200 g sidfläsk *(rökt)*
400 g champinjon
1 tsk strösocker
1 påse steklök *(400g)*
$^{1}/_{2}$ msk maizena
1 st salt *(efter smak)*
1 st svartpeppar *(efter smak)*
1 kruka timjan *(färsk, efter smak)*
1 kruka rosmarin *(färsk, efter smak)*
1 st olivolja *(för stekning)*

Gör så här

1. Stycka upp kycklingen i bitar, lår, bröst och vingar. Lägg bitarna i en gryta. Slå på 9 dl av vinet.

2. Skala och skiva morötterna. Lägg i skivorna och lagerbladen i grytan. Koka upp och låt grytan sjuda långsamt i 1–1 ½ timme, tills kycklingen är genomkokt.

3. Tärna och stek fläsket, låt det rinna av på en bit hushållspapper. Spara fettet från fläsket, dela och stek champinjonerna i fettet. Häll på rödvinet som är kvar och strösocker och glasera champinjonerna genom att låta dem sjuda ett par minuter i vinet så att de blir glansiga och fina.

4. Skala och stek smålökarna i olivolja. Lägg i fläsket, champinjonerna och lökarna i grytan. Koka upp och rör ut majsstärkelsen i lite kallt vatten och red av grytan med majsstärkelsen.

5. Smaka av med salt och peppar. Strö över färska örter.