

Coq au vin



Ingrediënten (voor 2 personen)

2 biologische kippenpoten

100 gram spekblokjes

6 sjalotjes, gehalveerd

2 teentjes knoflook, grof gehakt

150 gram kastanjechampignons, gehalveerd

1/2 fles redelijk stevige rode wijn (bijvoorbeeld Bordeaux of Rioja)

bouquet garni: 2 takjes bladselderij, 2 takjes tijm en 2 takjes peterselie, keukentouw om te binden
bloem om te bestuiven, olijfolie, peper en zout

Bereiden

Bestrooi de kippenpoten met peper, zout en bloem. Bak de spekjes in een beetje olijfolie knapperig, haal ze uit de pan. Bak de kippenpoten om en om bruin aan in het bakvet. Haal uit de pan. Fruit de sjalotjes, champignons en knoflook 2 minuten. Blus af met de wijn en schraap de bodem goed los. Laat de wijn aan de kook komen en doe dan de spekjes en de kippenpoten er weer bij. Voeg het bouquet garni erbij, doe het vuur laag en doe de deksel op de pan. Laat ongeveer 1 1/2 uur sudderen. Af en toe de poten omkeren en niet vergeten de rest van de wijn lekker op te drinken. Haal het bouquet garni uit de pan en gooi het weg. Haal de poten uit de pan en houd warm in folie. Laat de saus iets inkoken en bind het met bloem, allesbinder of monteer hem af met koude klontjes boter. Op smaak brengen met peper en zout. Serveer de kippenpoot met flink wat saus en met rijst of Franse frietjes. Open haardje aan, goed gesprek, nog een flesje wijn misschien? En in de zomer? Vervang de rode door witte wijn en serveer met een frisse salade.



EETSNOB