Franse coq au vin

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 sjalotjes
300 gram wortels
250 gram kastanjechampignons
8 kippenboutjes
50 gram boter
150 gram gerookte spekblokjes
3 teentjes knoflook
2 eetlepels bloem
2 eetlepels tomatenpuree
500 ml rode wijn
500 ml kippenbouillon
5 takjes tijm
2 blaadjes laurier
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Pel de sjalotjes en snij ze in reepjes. Schil de wortelen en snij in schuine repen. Snij de champignons in partjes. Kruid de kip met peper en zout.**

2. **Verhit de boter in een ruime, diepe pan en bak de kip aan beide kanten goudbruin. Haal de bouten uit de pan en zet apart.**

3. **Bak in dezelfde pan de spekblokjes tot ze knapperig zijn. Voeg vervolgens de champignons toe en bak ze tot ze lichtbruin zijn. Pers de knoflook erbij en voeg de wortelreepjes en de sjalot toe. Bak nog een paar minuten.**

4. **Strooi de bloem over het champignonmengsel en roer goed door, zodat de bloem het vet absorbeert. Voeg de tomatenpuree toe en bak nog een minuutje mee. Blus met de rode wijn en de kippenbouillon en breng aan de kook. Voeg de tijm en laurierblaadjes toe.**

5. **Leg de kippenbouten terug in de pan en zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn met het vocht. Breng aan de kook, zet het vuur laag, doe het deksel op de pan en laat de coq au vin ongeveer 1 uur zachtjes pruttelen tot de kip van het bot valt.**

6. **Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Werk af met de peterselie en serveer.**