

Cog du vin (4 personen)

Bereiden: 25 minuten
In de pan: 1-3 uur

Nodig:

- 1 blij scharrellkip
- 1 ons rookvles (dikke plakken)
- 250 g champignons
- 1 potje zilveruitjes
- 3 sjalotjes
- 4 knoflooktenen
- handje verse rozemarijn
- handje verse tijm
- 500 ml rode wijn (niet te zwaar maar licht & sappig, bijv. Beaujolais)
- ± 500 ml kippenbouillon
- 2 el bloem
- boter
- zwarte peper uit de molen



Tip!
koop een blij scharrellkip



Doen:

Hak de kip in 10 stukken en bestrooi royaal met peper. Snipper de sjalotjes en knoflook. Hak de verse kruiden fijn. Snij het rookvles in blokjes. Smelt een flinke klont boter in een grote braadpan. Fruit de kruiden er even in, voeg dan de kip toe. Bak de kip rondom aan in ± 10 min. Bak intussen in een koekenpan de champignons in wat boter op hoogvuur bruin.

Tip!
rookvles is minder vet, maar spekjes kan ook
die dan wel even uitbakken met de sjalotjes

Haal de kip uit de pan en fruit in dezelfde boter de sjalotjes & knoflook tot ze zacht zijn. Voeg het rookvles en de zilveruitjes toe. Roer de bloem er goed door.

Doe de kip weer terug in de pan, samen met de champignons. Giet ruim 1/2 fles wijn erbij en laat rustig aan de kook komen. Voeg zoveel hete bouillon toe tot de kip net niet onderstaat.

Laat met gesloten deksel in 1 uur zachtjes gaar worden op het allerlaagste pitje, evt. met een plaatje eronder. Nog lekkerder: 3 uur! Af & toe in de pan roeren.

Teveel vocht? Zeven boven een andere pan, even op hoog vuur inkoken. Voeg evt. wat maïzena toe (1 el opgelost in 1 el koudwater) en laat even meerpuffelen. Dan alles weer terug bij de kip

Serveren:

Lekker & fleurig met wat gehakte peterselie erdoor. Heerlijk bij gekookte kruimige aardappels of wat (Tulks) brood om de saus mee te soppem.

Tip!
kook altijd met wijn die je ook lekker vindt om te drinken
slechte goedkope wijn proef je terug in het gerecht! @