



Oppskrift

Kylling Coq au vin



Kylling Coq au vin er en fransk kyllinggryte med ekstra god marinert kylling. Mariner kyllingen over natten eller rett på kjøkkenbenken. Så får du en kyllinggryte med masse smak til middag.

1

Slik gjør du

Del kyllingen i ca. åtte serveringsstykker. Lag marinaden, og legg i kyllingstykkene.

Sett dem kjølig natten over, eller på kjøkkenbenken i et par timer.

Ta opp kyllingstykkene og tørk dem. Hell marinaden i en kjele.

2

Ha i tomatpuré og kok opp. Skjær sideflesket i små biter og stek det i en panne.

Ha flesket over i kjelen og la fettene bli igjen i pannen. Dryss salt og pepper på kyllingstykkene og brun dem i pannen. Legg kyllingstykkene over i kjelen.

Tilsett så mye buljong at kjøttet så vidt dekkes. La det trekke i 45 minutter eller til kjøttet er mørt.

3

Surr løk og sopp i en panne, og ha det over i kjelen. Jevn eventuelt sausen med sammenrørt smør og mel. Rør jevningen godt ut og la retten koke i fem minutter til. Smak til med salt og pepper.

Pynt med en liten kvist timian, og server med kokte poteter.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Hel 1,5-2,0kg Pk

Ingredienser

Kylling og marinade

Hel kylling	1 stk
Rødvin	3 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Laurbærblad	1 stk
Timian	1 stk
Tomatpurè	1 ss
Lettsaltet sideflesk	100 g

Tilbehør

Kyllingbuljong	1 l (utvannet)
Sjalottløk	12 stk (små)
Sjampinjong	200 g
Smør	1 ss
Hvetemel	1 ss
Timian	
Poteter	8 stk

Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Gluten