

Langzaam gestoofde kip in rode wijnsaus waardoor het vlees mals en vol van smaak wordt. Coq au Vin is een Franse klasieker en al heel lang een favoriet bij velen. Ik maak ze altijd met kippendijen en dat mag met of zonder bot.

Ingrediënten (4 personen)

- 1 kg kippendijen
- 1 winterpeen (in plakjes van 1 cm)
- bosje tijm
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 500 ml. volle rode wijn (zie tips)
- 2 eetlepels boter
- 5 sjalotten (pellen en halveren)
- 200 gram champignons
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels bloem
- zout en peper

Bereiding

Bestrooi de kippendijen met zout en peper. Verhit de boter in een braadpan en bak de kip rondom goudbruin. Neem daarna de kip uit de pan en houd apart. Bak daarna de spekblokjes ca 5 minuten in de pan. Voeg de sjalotten, de winterpeen en de champignons toe en bak nog 5 minuten door. Voeg nu de tijm en de knoflook toe en fruit deze 1 minuut. Voeg de tomatenpuree en de bloem toe en bak nog 1 minuut. Blus af met de rode wijn en breng dan aan de kook. Temper het vuur en leg de kippendijen in de saus en stoof het geheel op een laag vuur in ongeveer 45 minuten. Lekker met Franse friet of knapperig stokbrood en een frisse salade.

Tips

Om de Coq au Vin in te braden en te stoven zou ik een **Pinot Noir** nemen. Traditioneel serveer je bij Coq au Vin een rode wijn, het liefst een Bourgogne, maar een Riesling of een Champagne misstaan ook zeker niet.