# Coq au vin:

# Ingrediënten

* 1 hele kip van circa 1,3 tot 1,5 kilo, in stukken verdeeld (vraag aan de poelier)
* 400 g champignons, schoongeborsteld en in vieren gesneden
* 150 g ontbijtspek, in reepjes gesneden
* 1 stengel bleekselderij, in plakjes gesneden
* 2 wortels, geschrapt en in plakjes gesneden
* 2 tenen knoflook, fijngehakt
* 8 tot 10 kleine sjalotjes, gepeld
* 2 el bloem
* Paar takjes tijm
* 3 laurierblaadjes
* 1 kippenbouillontablet
* 1 fles rode wijn, op kamertemperatuur (zie onderstaande wijntip)
* 1 el aardappelzetmeel (om de saus later te binden)
* Peterselie voor garnering
* 30 g roomboter
* Plantaardige olie om in te bakken (bijv. zonnebloem- of arachideolie)

**Nodig**
Grote braadpan met deksel, eventueel een sudderplaatje als je geen sudderstand op je kookfornuis hebt.

**Bereiding:**
1.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verhit de braadpan met wat olijfolie en laat de pan heet worden. Voeg de champignons toe en bak ze op hoog vuur goudbruin. Schep ze op een bord en zet zolang opzij. Voeg opnieuw wat olie toe in de pan met de helft van de boter en laat opnieuw heet worden. Als de belletjes zijn weggetrokken bak je de stukken kip goudbruin. Leg de kip op een bord en zet opzij.

2.

Verhit de pan opnieuw met de rest van de boter en wat olie en voeg het spek, bleekselderij, wortels, knoflook en sjalotjes, totdat ze wat zachter zijn en licht beginnen te kleuren. Voeg de bloem toe en bak even mee om hem te laten garen. Verkruimel de bouillontablet erover.

3.

Leg de stukken kip (velkant naar beneden) op de groenten, voeg de tijm en laurierblaadjes toe en giet de rode wijn erbij. Voeg zoveel rode wijn toe, totdat de kip net niet helemaal onderstaat. Voeg ook de gebakken champignons weer toe aan de kip.

4.

Breng het vocht aan de kook en zet de pan op een heel laag pitje (gebruik een sudderplaatje als je geen sudderstand op je fornuis hebt). Het vocht moet heel zachtjes pruttelen, maar mag niet koken! Doe de deksel op de pan (leg hem iets schuin, anders gaat het vocht alsnog koken) en stoof de kip in circa 1 tot 1,5 uur gaar. Het vlees moet makkelijk van het bot loslaten, maar nog wel mals en sappig zijn.

5.

Haal de gare kip uit de pan en leg op een bord. Zet het vuur weer wat hoger en laat de saus flink borrelen. Maak ondertussen een glad papje van 1 flinke eetlepel aardappelzetmeel met een scheutje koud water. Voeg dit papje al roerend toe aan het kokende vocht, totdat een mooie, gebonden rodewijnsaus ontstaat.

6.

Leg de kip terug in de pan, zet het vuur weer laag en laat de saus nog kort even zachtjes pruttelen.

**Serveer de coq au vin met gekookte sperziebonen en knapperig gebakken broodcroutons, maar aardappelpuree, gekookte krieltjes of vers stokbrood smaken er ook heerlijk bij.**

Eet smakelijk