

Coq au vin

Det här behöver du ha hemma:

170 gram köttigt sidfläsk, skivad 0,5 cm tjockt och skuren i 2,5 cm breda strimlor (alternativt bacon)
En kyckling på 1,8 kg, skuren i 8 bitar (eller en tupp om du får tag i en sådan!)
Salt
Nymalen svartpeppar
2 vitlöksklyftor, mosade
1 mediumstor lök, fint hackad
4 stora morötter, skivade 0,6 cm tjockt
4 dl torrt rödvin, som Pinot Noir eller matlagingsvin
4 dl kycklingbuljong eller lågnatriumbuljong
Bouquet garni (4 kvistar timjan, 8 kvistar persilja och 1 lagerblad, bundna med kökssnöre)
2 msk osaltat smör
2 msk extra jungfruolivolja
450 gram shiitakesvamp, stjälkar bortkastade och hattarna tjockt skivade
2 msk hackad persilja

Gör så här:

Tillagning i en mycket stor djup stekpanna, stek baconet på medelhög värme, rör om ofta, tills det är krispigt, cirka 6 minuter. Använd en hålslev för att överföra baconet till en tallrik.

Torka av kycklingen och krydda generöst med salt och peppar. Lägg kycklingen i stekpannan med skinnsidan nedåt i ett enda lager och stek över medelhög värme, vänd en gång, tills den är fått vacker färg runt om, cirka 10 minuter. Överför kycklingen till en tallrik och håll av allt utom 2 msk av fett i stekpannan.

Tillsätt vitlök, lök och morötter till pannan. Täck med lock och koka på måttlig värme, rör om ibland, tills det knappt är mjukt, cirka 2 minuter. Ta av locket och koka ytterligare 3 minuter tills det är nästan mjukt.

Tillsätt vinet och koka på hög värme, skrapa upp eventuella välbrynta bitar, tills det har reducerats till hälften, cirka 5 minuter.

Tillsätt buljong, bouquet garni och bacon och låt sjuda. Lägg ner kycklingen i buljongen, täck delvis och låtsjuda över låg värme tills kycklingen är genomkokt (helt vit), cirka 45 minuter.

Smält smöret i olivoljan i en stor stekpanna över hög värme. När skummet har försvunnit, tillsätt svampen och krydda med salt och peppar. Stek på måttlig värme, rör om ibland, tills de är bruna och mjuka, 7-8 minuter.

Tillsätt svampen till kycklingen och låt sjuda i 5 minuter. Kasta bouquet garnin.

Garnera din coq au vin med persilja och servera!

Bon appétit!

/Annika

