



## 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 kyllingstykene.

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

Ta opp kyllingstykene 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 fettet bli igjen i pannen. Dryss salt og pepper på kyllingstykene og brun dem i pannen. Legg kyllingstykene over i kjelen.

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

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