



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 30-40 min  2 porsjoner

GL 071\_2

# Coq au vin - Kyllinggryte med bacon, sjampinjonger og potetmos

## Potetmos

350 g poteter  
2 dl lettmeik  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Coq au vin

2 stk gulrøtter  
1 stk sjalottløk  
100 g sjampinjong  
1 stk hvitløksfedd  
350 g kylling lårfilet  
100–150 g baconterninger  
½ pakke tomatpuré  
½–1 pakke rødvinssaus  
1 pakke hønsebuljong  
25 g hvetemel <sup>B</sup>  
1 ss smør <sup>B</sup>  
2 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Servering

1 bunt timian

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Potetmos:** Skrell og kok potetene i rikelig med vann, i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Coq au vin:** Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Skrell og kutt sjalottløken i grove biter. Børst vekk eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i fire båter. Skrell og finhakk hvitløken. Kutt kyllingen i munnstore biter, la gjerne fettene være på for bedre smak. Ha melet på en tallerken sammen med litt salt og pepper, og vend inn kyllingen.
- 3. Coq au vin, fortsettelse:** Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side, eller til den er gyllen. Tilsett baconet, og stek videre i 2 minutter. Ha i gulrøttene, løken, soppen, hvitløken, tomatpureen og litt salt og pepper (se tips). Stek det hele videre, under omrøring, i 2 minutter til. Tilsett 2 dl vann, rødvinssausen og buljongen. La det hele få et oppkok, skru ned varmen, og la det småkoke i omtrent 15 minutter. Ha i 1 ss soyasaus, og smak eventuelt til med mer salt og pepper.
- 4. Potetmos, fortsettelse:** Varm opp melken og 1 ss smør i en kjele. Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og ha dem tilbake i kjelen. Mos potetene med en visp eller stapper, og spe på med melkeblanding litt etter litt, til mosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 5. Servering:** Skyll timianen, og dra bladene av stilkene. Vend timianbladene inn i coq au vinen, og server potetmosen til retten.



## TIPS!

Ha i melet fra kyllingen også, for en fyldigere saus.