



Coq au vin - Kyllinggryte med bacon, sjampinjonger og potetmos

Potetmos

350 g poteter
2 dl lettmelk
1 ss smør ^B

Coq au vin

2 stk gulrøtter
1 stk sjalottløk
100 g sjampinjong
1 stk hvitløksfedd
320 g kylling lårfilet
100–150 g baconterninger
½ pakke tomatpuré
½–1 pakke rødvinssaus
1 pakke hønsebuljong
½ pose glutenfri soyasaus
½ dl hvetemel ^B
1 ss smør ^B
2 dl vann ^B

Servering

1 bunt timian

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B 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 ½ pose 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.