



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

Coq au vin - Kyllingegryde med rødvin, bacon, svampe og kartoffelmos

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk gulerod
1 stk skalotteløg
125 g champignoner
350 g kyllingelårsteak
75 g bacon
½ pakke tomatpuré
½ pose timian
1 dl rødvin cooking wine
½ pose hønsebouillon
1½ dl mælk
½ pakke timian, frisk

Du skal selv have:

Mel, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** **Kartofler:** Skræl og skær i kartoflerne mindre stykker. Kog dem møre i letsaltet vand.
- 2** **Forberedelse:** Skræl og skær gulerødder i stykker på ca. 2 cm . Pil og halvér skalotteløg. Skær champignon i kvarte og hak hvidløg fint. Del hver kyllingelårsteak i 2 (skær ikke fedtet af, det smelter i gryden og giver god smag). Kom mel på en tallerken og vend kyllingen der i.
- 3** **Coq au vin:** Varm en klat smør op i en stor stegepande. Brun kylling i ca. 2 min. på hver side. Tilsæt bacon og steg i yderligere 2 min. Tilsæt gulerødder, løg, hvidløg, tomatpuré, tørret timian, salt og lidt friskkværnet sort peber. Steg i yderligere 2 min. Kom rødvin på og lad det simre i ca. 2 min. Tilsæt svampe, bouillon og 1½ dl vand. Lad det hele simre ca. 15 min.
- 4** **Kartoffelmos:** Varm mælk og 1 spsk smør op. Hæld vandet fra kartoflerne og bland mælkeblanding i. Pisk til en puré med et piskeris eller elpisker. Smag til med salt og friskkværnet sort peber.
- 5** Hak den friske timian og bland i gryden. Servér coq au vin med kartoffelmos.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.068 kj / 733 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	34,2 g
heraf mættede fedtsyrer	13,2 g
Kulhydrat	57,6 g
heraf sukkerarter	12,4 g
Protein	48,8 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	6,7 g