



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  
1 fed hvidløg  
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:	3.084 kj / 737 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	34,2 g
heraf mættede fedtsyrer	13,2 g
Kulhydrat	58,4 g
heraf sukkerarter	12,4 g
Protein	48,9 g
Salt	3,6 g
Kostfibre	6,8 g