



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



40 - 50 MIN. TILBEREDNING

Coq au vin med bacon og kartofler

Det skal du bruge

800 g kartofler
4 stk kyllingelårsteaks
2 fed hvidløg
3 stk skalotteløg
250 g champignoner
2 stk gulerødder
1 pakke bredbladet persille
75 g bacon
4 dl rødvin cooking wine
½ pose hønsbouillon
1 pakke timian, frisk
1 pose majsstivelse

Du skal selv have:

Mel, Olie, Peber, Salt, Smør

Fremgangsmåde

- 1** **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2** **Kylling:** Varm en stor gryde eller sautépande op med lidt olie. Vend kyllingen i mel og steg dem ca. 5 min på skindsiden. Vend dem og steg 2 min. yderligere. Læg dem til side og gem gryden/panden.
- 3** **Grønt:** Pil hvidløg og pres det. Pil skalotteløg og skær i ca. 2 cm tykke skiver. Rens champignon og del i kvarte. Skræl gulerod og skær i skiver. Skyl og hak persille.
- 4** **Coq au vin:** Kom bacon i gryden og steg i 2 min. Tilsæt hvidløg, skalotteløg, gulerod og champignon og steg det hele i 3-4 min til det får lidt farve. Tilsæt rødvin og bouillon og kom kyllingen i igen. Pluk timian og kom det ved. Krydr med salt og peber og kog ca. 25 min. under låg til kyllingen er gennemstegt. Rør majsstivelsen med lidt vand. Tag kyllingen op og jævn saucen med majsstivelse til en passende konsistens. Kom kyllingen tilbage i saucen og drys med persille.
- 5** **Anret:** Vend kartoflerne i lidt smør og servér til coq au vin.
- 6** **Dag 2:** Del resten af kartoflerne i halve og kom dem i saucen. Spæd den op med lidt vand og varm det hele godt igennem.

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:	2.477 kj / 592 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	25,4 g
heraf mættede fedtsyrer	8,6 g
Kulhydrat	47,9 g
heraf sukkerarter	7,5 g
Protein	42,8 g
Salt	2,9 g
Kostfibre	6,4 g