



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



30 - 40 MIN. TILBEREDNING

# Coq au vin med bacon og kartofler

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
2 stk kyllingelårsteaks  
1 fed hvidløg  
2 stk skalotteløg  
125 g champignoner  
1 stk gulerod  
½ pakke bredbladet persille  
50 g bacon  
2 dl rødvin cooking wine  
½ pose hønsbouillon  
½ pakke timian, frisk  
½ 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.

## 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:	2.580 kJ / 617 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	27,1 g
heraf mættede fedtsyrer	9,0 g
Kulhydrat	49,4 g
heraf sukkerarter	8,4 g
Protein	43,6 g
Salt	3,2 g
Kostfibre	6,7 g