



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Coq au vin - Kycklinggryta med bacon, rött vin, svamp och timjan

Coq au vin

Morot 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Champinjoner 125 g
 Vitlök 2 klyftor
 Kycklinglårfilé 300 g
 Tärnat bacon 1 förp
 Tomatpuré 1 msk
 Rött matlagningsvin 2 dl
 Kinesisk soja ½ msk
 Kycklingbuljong ½ påse
 Timjan 20 g
 🏠 Vetemjöl
 🏠 Smör
 🏠 Salt 1 krm
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Vatten 1 dl

Potatispuré

Mospotatis 400 g
 🏠 Smör
 🏠 Mjöl 1 ½ dl
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

1. Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Förberedelser:** Skala och skär morot i ca 2 cm tjocka slantar. Halvera bananschalottenlök. Kvarta champinjoner och finhacka vitlök. Skär kycklinglårfilé i ca 2 bitar per filé (putsas inte bort fett, det smälter i grytan och ger god smak). Lägg vetemjöl på en tallrik. Vänd kycklingen i mjölet.
3. **Coq au vin:** Hetta upp smör i en rymlig stekgryta. Stek mjölad kyckling ca 2 min per sida. Tillsätt tärnat bacon och stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt morötter, lök, vitlök, tomatpuré, salt och lite nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner rött matlagningsvin och låt sjuda ca 2 min. Blanda ner champinjoner, kinesisk soja, vatten och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 15 min.
4. **Potatispuré:** Värm mjölk och en klick smör. Häll av potatisen och blanda ner mjölkblandningen. Vispa till en slät puré med ballongvisp eller elvisp. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. Finhacka färsk timjan och blanda ner i grytan. Servera coq au vin med potatispuré.

TIPS! Coq au vin görs traditionsenligt på tupp - här har vi gjort en variant på kyckling!