



## Coq au vin

*Malse kip langzaam gestoofd in rode wijn met spek, champignons en uitjes. Een Frans klassieker die elke tafel feestelijk maakt.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>25'</b>    | <b>90'</b> | <b>4</b> | <b>Hoofdgerecht</b> |

## Ingrediënten

- 1 kip in stukken (of 4 kippenbouten)
- 150 gr spekblokjes
- 2 ajuinen
- 2 teentjes look
- 2 eetlepel bloem
- 500 ml rode wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 250 gr champignons
- 150 gr zilveruitjes

2 laurierblaadjes

2 takjes tijm

boter

peper en zout

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kruid de kipstukken met peper en zout en bak ze in boter rondom goudbruin. Haal uit de pan.
- 2.** Bak het spek en de gesnipperde ajuin samen met de look enkele minuten aan.
- 3.** Leg de kip terug, bestrooi met de bloem en roer om. Blus met de rode wijn en de kippenbouillon.
- 4.** Voeg laurier en tijm toe, breng aan de kook en laat afgedekt 1 uur zachtjes stoven.
- 5.** Bak de champignons en zilveruitjes apart aan en voeg ze het laatste halfuur toe. Laat de saus indien nodig nog wat inkoken en serveer met krieltjes of brood.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)