



Coq-au-vin-blanc met dragon

Coq-au-vin-blanc à l'estragon

🕒 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 100 g mager rookspek in blokjes
- 🍴 80 g boter
- 🍴 4 kippenbouten op kamertemperatuur
- 🍴 4 sjalotten fijngesneden
- 🍴 2 tenen knoflook geplet
- 🍴 3 wortels in mooie stukken
- 🍴 2 stengels bleekselderij in boogjes
- 🍴 ½ l witte wijn fris, bloemig
- 🍴 200 g kastanjechampignons in plakjes
- 🍴 1/2 citroen sap
- 🍴 4 takjes dragon, blaadjes eraf gehaald

voor het kruidenboeket

- 🍴 2 takjes dragon
- 🍴 1 blaadje laurier
- 🍴 1 takje tijm
- 🍴 1 takje selderij
- 🍴 2 takjes peterselie

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de olijfolie in een grote braadpan met dikke bodem en bak hierin zachtjes de spekblokjes uit tot ze goudbruin zijn.
2. Neem ze eruit, voeg 50 g boter toe en laat bruisen.
3. Kruid intussen de kippenbouten met zout en peper.
4. Bak eventueel in twee porties, als het schuim van de boter net wegtrekt, de kippenbouten in de pan rondom bruin.
5. Neem de bouten uit de pan en leg apart.
6. Bak de sjalotjes in het braadvocht zachtjes glazig.
7. Voeg de knoflook, wortels en bleekselderij toe en bak zachtjes nog 5-7 minuten.
8. Blus het geheel af met de wijn en leg het kruidenboeket, de kip en het spek in de pan.
9. Breng tegen de kook aan en laat zachtjes 35 minuten trekken met deksel schuin op de pan, of tot de kip gaar is.
10. Bak intussen de champignons in de rest van de boter goudbruin en zet apart tot gebruik.
11. Neem het kruidenboeket uit de pan, voeg de champignons toe en breng het vocht goed op smaak met zout, peper en wat citroensap.
12. Voeg de dragonblaadjes toe en serveer.

TIP: Als dit gerecht in de römertopf wordt gemaakt, krijgt de bouillon nog meer smaak.

TIP: Lekker met nieuwe aardappels en een groene gemengde salade.

Bron: deliciousmagazine.nl

