



Coq au vin

Coq au vin

🕒 120 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 Bressekip of scharrelkip, in 4 stukken verdeeld
- 🍷 Fleur de sel en versgemalen zwarte peper
- 🍷 ½ el extra vierge olijfolie, liefst Franse
- 🍷 ½ plak gerookt spek van 6-12 mm dik, of 2 dikke plakken bacon, in reepjes van 2-3 cm
- 🍷 140 gram wortels, kleingesneden
- 🍷 1 ui
- 🍷 375 ml droge witte wijn, bijvoorbeeld Bourgondische chardonnay
- 🍷 600 ml kippenbouillon
- 🍷 ½ bouquet garni*

voor de groentevulling

- 🍷 24-30 nieuwe krielaardappeltjes, schoongeboend
- 🍷 fleur de sel en versgemalen zwarte peper
- 🍷 24 rauwe zilveruitjes
- 🍷 kokend water
- 🍷 60 ml droge witte wijn, bijvoorbeeld Bourgondische chardonnay

MATERIAAL: braadpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Spoel de stukken kip af en dep ze goed droog.
3. Bestrooi ze met zout en peper.
4. Verhit een grote braadpan op matig vuur.
5. Verhit hierin de olijfolie tot hij dampt maar niet walmt.
6. Bak de spekjes hierin in 5-8 minuten goudbruin en knapperig.
7. Schep ze met een schuimspaan uit de pan.
8. Zet de braadpan met het resterende spekvet op matig tot hoog vuur, leg 6-7 stukken kip met het vel omlaag naast elkaar in de pan.
9. Braad ze in 10-12 minuten aan beide kanten aan en draai daarbij het vuur zo nodig hoger of lager.
10. Let op dat het vet niet te heet wordt en aanbrandt; in dat geval moet je opnieuw beginnen.
11. Schep de stukken kip op een schaal.
12. Zet de braadpan weer op matig tot hoog vuur.
13. Sauteer de kleingesneden wortels en uien circa 5 minuten tot de uien glazig zijn.
14. Schenk de wijn erbij en schraap met een houten pollepel de aanzetsels van de bodem van de pan.
15. Draai het vuur uit.
16. Leg een grote, dubbelgevouwen lap kaasdoek over de groenten in de braadpan en laat de lap rondom over de rand van de pan uitsteken.
17. Schep de aangebraden stukken kip op het kaasdoek en bind de punten bijeen, zodat de kip in een bundel is verpakt.
18. Overgiet de verpakte kip volledig met bouillon.
19. Voeg het bouquet garni toe, leg het deksel op de pan en verwarm de bouillon tot het kookpunt.
20. Zet de pan in de oven en stoof de kip in 45-50 minuten gaar.
21. Zet intussen de krielaardappeltjes voor de groentevulling op in een grote steelpan met koud water en een flinke snuf zout.
22. Breng ze aan de kook, draai het vuur laag en kook ze in 15-20 minuten gaar.
23. Giet ze af en houd ze warm.
24. Snijd de zilveruitjes aan de kant van het worteluiteinde kruiselings in.
25. Doe ze in een grote, hittebestendige kom en overgiet ze krap met kokendheet water.
26. Laat ze zo 10-15 minuten staan tot de schilletjes zacht worden.
27. Giet ze af en laat ze afkoelen tot je ze kunt hanteren.
28. Snijd met een scherp mesje de bovenste puntjes van de uitjes af, trek de schilletjes naar achteren en pel ze.



29. Doe de uitjes in een kleine steelpan en voeg de wijn, tijm, laurier en peperkorrels toe.
30. Breng ze aan de kook op matig vuur, kook ze in circa 15 minuten gaar en draai daarbij het vuur zo nodig hoger of lager.
31. Voeg als de wijn enigszins is ingekookt zoveel water toe dat de uitjes er net mee bedekt zijn.
32. Schep de uitjes met een schuimspaan in een kleine kom en bestrooi ze met wat zout en peper.
33. Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook en vul een kom met ijswater.
34. Halveer de bospeentjes zo nodig in de lengte en blancheer ze 2-3 minuten in het kokende water.
35. Laat ze vervolgens schrikken in het ijswater, zodat ze hun kleur behouden en niet verder gaar worden.
36. Laat ze uitlekken op een schone theedoek.
37. Houd de champignons ondersteboven en pel ze voorzichtig door met een scherp mesje het bovenste laagje van de hoed af te trekken, te beginnen vanaf de rand, naar het midden toe.
38. Snijd de champignons in vieren.
39. Verhit de boter in een grote sauteerpan op matig tot hoog vuur en laat de champignons hierin in 1-2 minuten karamelliseren.
40. Neem de pan van het vuur.
41. Haal de braadpan met de kip uit de oven.
42. Neem de bundel met kip voorzichtig uit de pan en leg hem op een schaal of in een grote kom.
43. De gestoofde groenten en het bouquet garni heb je niet meer nodig.
44. Schenk de jus door een puntzeef in een andere grote pan, waar alle stukken kip in passen.
45. Misschien moet het stoofvocht nog wat meer inkoken.
46. Zet de pan in dat geval op matig tot hoog vuur en laat het stoofvocht inkoken tot een dikkere jus, waarbij je het vuur zo nodig hoger of lager draait.
47. Voor een meer gebonden jus kun je beurre manié toevoegen.
48. Verwarm de jus 1-2 minuten tot hij de gewenste dikte heeft.
49. Leg de stukken kip in de jus.
50. Voeg de spekjes, zilveruitjes, bospeentjes en champignons toe, leg het deksel op de pan en wacht een paar minuten zodat de smaken zich met elkaar kunnen vermengen.
51. Voeg zout en peper toe.
52. Verdeel vlak voor serveren de krieltjes over de voorverwarmde diepe borden.
53. Schenk er wat jus over, zodat de aardappelen zo nodig wat opwarmen.
54. Schep de kip en groenten netjes op de borden en voeg nog wat jus toe.
55. Strooi er kervel over.

*Een klassiek bouquet garni bestaat uit peterselie, tijm en laurier. Afhankelijk van het gerecht worden ook kruiden als salie, rozemarijn, selderij, dragon, bonenkruid, basilicum, koriander, majoraan en kervel gebruikt. Daarnaast behoren tot de mogelijkheden het groen van de prei, knoflook, wortel en citroenschil.

** Beurre manié bevat precies dezelfde ingrediënten als een roux: bloem en (room)boter. Een roux heb je vast weleens gemaakt, bijvoorbeeld als basis van een ragout (voor homemade bitterballen), of een béchamelsaus voor lasagne. Roux maak je door boter te laten smelten en daar vlug wat bloem doorheen te kloppen. Daarna moet je het mengsel kort laten garen terwijl je flux blijft roeren, om de smaak van de bloem op te heffen. Daarna voeg je melk, braadvocht of bouillon toe om een saus te maken. Een beurre manié is simpeler: je mengt zachte boter met bloem tot een egaal geheel. Dit product wordt veelvuldig gebruikt in restaurants en nu dus ook thuis!

WIJNTIP: Dit gerecht is gemaakt voor de lichtere rode wijnen uit de Bourgogne. Schenk er een mooie jonge Pinot Noir of Beaujolais wijn

Bron: wijnspijs.nl