

# Coq au Vin



## Hoofdgerecht

Gevogelte

**4 personen**

**Land:** Frankrijk

**Bereidingstijd:** Voorbereiding: 10 min. Bereiding: 180 min.

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 2 grote sjalotten, 4 kleine of 20 verse zilveruitjes
- 250 gram champignons
- 125 gram mager rookspek in blokjes
- 5 takjes platte peterselie
- 1 biologische kip
- zout & peper
- 90 gram boter
- 3 el cognac
- 1 teentje knoflook
- 4 dl rode wijn
- 1 kippenbouillontablet

- 1 tl tijm
- 1 laurierblaadje
- 25 gram bloem

## Bereidingswijze

1. Sjalotjes pellen of als je zilveruitjes gebruikt deze eerst blancheren en dan pellen. Met keukenpapier champignons schoonvegen. Grote halveren. In kopje peterselie fijnknippen.
2. Kip in 4 stukken snijden of knippen. Onder koud water afspoelen. Met keukenpapier droogdeppen. Kip inwrijven met zout en peper en in 30 gram boter zachtjes bruin bakken en uit de braadpan nemen.
3. In braadpan spek ca. 5 min. zachtjes bakken en uit de pan nemen. Sjalotjes ca. 3 min. meebakken. Af en toe omscheppen. Met schuimspaan spek en sjalotjes uit de pan op 2 aparte borden scheppen. Doe de kip terug in de pan. Afzuigkap afzetten. Cognac over de kip schenken en aansteken. Als vlam gedoofd is, knoflook pellen en erboven uitpersen. Toevoegen: spek, wijn, 1/4 1 water, bouillontablet, tijm en laurierblaadje. Met deksel op pan aan de kook brengen. Oven voorverwarmen op 160 graden.
4. Pan met gesloten deksel in de oven zetten en de kip in ca. 2 uur zachtjes gaar stoven. De laatste 10 minuten de uitjes toevoegen. Af en toe keren.
5. Intussen in koekenpan 30 gram boter verhitten. Champignons ca. 5 min. bakken. Af en toe omscheppen. Met schuimspaan kip uit pan op bord scheppen. Laurierblad verwijderen. De rest van de boter en de bloem door elkaar prakken tot een zgn beurre manié en roer door de saus. Blijven roeren tot gebonden saus.
6. Op smaak brengen met zout en peper. Kip en champignons toevoegen. Nog ca. 3 min. verwarmen. Overdoen in schaal. Peterselie erover strooien. Serveren met stokbrood of gekookte aardappeltjes..

## Tenslotte

Coq au Vin is in één van de beroemdste boerengerechten uit de Franse stoof- en sudderkeuken. Het is een boerengerecht omdat je er een oude haan voor gebruikt, een 'uitgekeesde' haan, zoals dat in poelierskringen heet. In Frankrijk spreekt men dan van een coq au vin. Oude hanen hebben weinig vet en vlees dat stevig genoeg is om het noodzakelijke gaar stoven in rode wijn goed te doorstaan. In het oerrecept werden voor de saus de lever, het hart en de longen van het beest gebruikt, waarna het gerecht met hanenbloed gebonden werd. Coq au vin komt oorspronkelijk uit de Bourgogne. Koning Hendrik IV was 400 jaar geleden, zó dol op in wijn gestoofde kip, dat hij beval, dat bij al zijn onderdanen 's zondags kip op tafel moest staan. Drink er dezelfde wijn bij als in de pan, of eenzelfde wijn van een iets betere kwaliteit. Ook een goede match is een Franse Pinot Noir uit de Bourgogne, het mooiste van het mooiste, maar vaak wel buitensporig geprijsd. Iets spannends proberen? Neem dan eens een Duitse Spätburgunder, het (goedkopere) equivalent van de Pinot Noir: mooie sappige wijn, gecombineerd met fluweelzachte kruidigheid.