

COQ AU VIN

Stycka kycklingen i stora bitar, salta och peppra dem.
Skala och skär löken i stora bitar. Bryn kycklingbitarna och löken runt om i smör och olja i en rymlig gryta.
Smula buljongtärningarna och häll på rödvinet, vinägern och vattnet.
Lägg i timjan, lagerblad, hela vitlöksklyftor och tomatpuré.
Rör försiktigt så att allt blandas, låt sjuda under lock i ca 30 min.



Ta upp kycklingbitarna med t.ex. en hålslev, sila buljongen.
Häll tillbaka den i grytan och koka ihop den 7-8 minuter tills den börjar tjockna något.
Strimla under tiden fläsket. Skär champinjonerna i stora bitar.
Skala smålökarna men låt topparna sitta kvar. Skala och skär morötterna i stavar.
Knaperstek fläsket i en panna. Bryn svampen, lökarna och morotstavarna i fläskfettet i samma panna.
Lägg tillbaka kycklingen i den reducerade skyn. Tillsätt fläsket och grönskaksfräset. Låt allt puttra ihop ca 10 minuter.
Smaka av med salt och peppar, men kom ihåg att fläsket är salt. Servera rykande hett med kokt potatis, ris eller tagliatelle.