

COQ AU VIN

Sist när jag skulle laga coq au vin gick jag till grannen och köpte en tupp. Det här är en bra bjudrätt som gärna kan lagas en dag i förväg. Köper du kycklingen i affären slipper du nacka den.

1 stor kyckling eller ungtupp
100–150 g rökt sidfläsk
1 gul lök
2–3 små morötter
1 purjolök
50–75 g smör till stekning
1 flaska rödvin (75 cl)
1–2 tsk salt
1–2 lagerblad
½ tsk svartpeppar
1–2 tsk timjan
½ tsk stött rosmarin
2 vitlöksklyftor
skalet från ¼ citron
några persiljestjälkar
10 schalottenlökar
200–400 g champinjoner, färska, frysta eller på burk
3 msk vetemjöl
1 dl vatten
persilja till garnering

- Tina, skölj och stycka kycklingen i åtta delar.
- Skär fläsket i strimlor.
- Skala löken och grovhacka den. Skala morötterna och strimla dem. Snitta, skölj och skiva purjolöken.
- Bryn fågelbitarna runt om, några i taget, i en del av smöret på inte alltför stark värme. Lägg över dem i en rymlig gryta. Obs! Tillaga inte coq au vin i en oemaljerad järngryta. Syran från vinet löser ut järn som missfärgar rätten.
- Stek fläsket knaprigt och lägg det åt sidan så länge. Fräs löken, morötterna och purjolöken efter fläsket och lägg dem i grytan. Tillsätt vin, salt, kryddor, pressad vitlök, citronskal och persiljestjälkar. Låt koka upp och koka sedan grytan under lock på svag värme cirka 25 minuter.
- Skala under tiden schalottenlökarna. Det går lättast om de först får ligga i hett vatten.
- Borsta champinjoner om de är färska och skölj dem om det behövs eller håll av och spara spadet till burksvampen. Skiva eller dela eventuellt svampen i mindre bitar. Lägg den i stekpannan och låt det mesta av vätskan koka bort innan du lägger i lite smör.
- Fräs svampen och schalottenlöken och lägg ner dem i grytan. Häll på lite svampspad eller vatten. Lägg också i det brynta fläsket. Ta eventuellt upp persiljestjälkarna. Låt koka i cirka 10 minuter.
- Rör ut mjölet med vattnet. Blanda ner det i grytan och låt den koka i ytterligare 3–5 minuter. Smaka av; grytan ska ha en mustig smak. Klipp över rikligt med persilja.
- Servera med kokt ris eller potatis och en blandad grönsallad.