



Mama
Brown

Coq au vin blanc med timiankartofler



2 personer



60 minutter



November 2024

Ingredienser:

- 3-600 gram kylling/overlår
- 150 gr røget bacon
- 200 gr gulerod
- 1,5 dl hvidvin
- 3 dl fløde til madlavning
- 2,5 dl vand
- 1 bouillonterning/høns
- 4 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 4 laurbærblade
- frisk bredbladet persille
- olivenolie
- salt/peber
- 50 gr smør

Timiankartofler:

- 350 gr små, nye kartofler
- frisk timian
- olivenolie

Vigtigt: Vægt af kylling afgør om du vælger med eller uden ben. Jeg har brugt overlår.

Rengør kylling, dup den tør med køkkenrulle, vend den i hvedemel og steg stykkerne af i en gryde i 5 min. påbensiden, og 7 min. på skindsiden i smørret. Læg kyllingen til side på en tallerken. Gulerødder skrælles og skæres i skiver, skalotteløg hakkes i tern, røget bacon skæres i tern, hvidløg knuses og steges i samme gryde som kyllingen - med en ekstra sjat olivenolie oven i smørret, cirka 5 min. Tilsæt hvidvin og lad alkoholen dampe af. Tilsæt så vand, bouillonterning, laurbærblade og fløde og rør rundt. Kom kyllingestykkerne tilbage i gryden og lad det hele simre ved i 30 min. under låg.

Skyl kartofler og kog dem i saltet vand. Når de er kogt: Vend dem med olivenolie, frisk timian og salt/peber.

Anret: Fjern laurbærblade. Fordel din coq au vin i en dyb skål/tallerken, så du kan stornyde saucen også. Top af med hakket, bredbladet persille. Fordel timiankartoflerne på siden.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

