

## Coq au vin / Poulet au vin

4 portioner

1 kg kycklingklubba  
3 msk mjöl  
2 pkt bacon eller varmrökt sidfläsk  
4 schalottenlökar eller 1 gul lök  
4 st vitlöksklyftor  
3/4 kycklingbuljongtärning  
3/4 grönsaksbuljongtärning  
10 cm purjolök  
3 morötter  
2 msk tomatpuré  
5 dl rött vin  
0,5 burk krossade tomater  
1 msk japansk soja  
1 tsk timjan eller färsk  
2 lagerblad  
1 tsk salt  
2 krm vitpeppar  
250 g champinjoner

Dela kycklingklubbarna i ben och lår. Krydda och pudra över mjöl. Bryn kycklingbitarna i rapsolja.

Skala och slanta morötterna.

Skölj, ansa och grovstrimla purjolöken.

Bryn först bacon i en gryta. Tillför sedan lök, morötter och bryn 3-4 minuter. Lägg i tomatpurén och bryn ytterligare några minuter.

Lägg kycklingen i grytan och tillsätt vinet, krossade tomater, soja, buljong och kryddor.

Koka upp och låt grytan sjuda långsamt i ca 40-50 minuter, tills kycklingen är klar.

Kvarta champinjonerna och stek svampen i smör.

När kycklingen är klar lägg i champinjonerna.

Smaka av med salt och peppar.