Coq au vin (kylling i rødvinssaus)

total tid **210 min.** **210 min.** tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.328 kJ / 556 kcal

INGREDIENSER

4 porsjoner

4	kyllinglår
2	gulrøtter
1	løk
1	hvitløkbåt
1	flaske fransk rødvin (= 7,5 dl)
7 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
	noen timianblader
2	laurbærblad
5	einebær
5	pepperkorn
1 ts	brunt sukker
	Salt
	Pepper
2 ss	olivenolje
2 ss	tomatpuré
1,5 dl	kyllingbuljong
300 g	små sjampinjonger
	Maizena

TILBEREDNING

Steg 1

Tørk av kyllinglårene med et kjøkkenpapir. Skrell gulrøtter og del i skiver. Skrell løken og hvitløken, kutt løken i små terninger og knus hvitløken. Bland rødvin, soyasaus, gulrøtter, løk, hvitløk, timian, laurbærblad, einebær, pepperkorn og sukker i en stor bolle. Tilsett kyllingen og la stå kjølig i ca 2 timer.

Steg 2

Ta kyllinglårene ut av kraften og hell kraften gjennom en sil. Krydre kyllingen med salt og pepper, stek dem på alle sider i en stekepanne med varm olje og ta dem opp av pannen. Ha i grønnsakene og krydderet, samt tomatpuré i pannen og stek.

Steg 3

Hell i buljongen og kraften fra kyllingen og kok opp. Tilsett kyllingbitene igjen og kok under lokk i ca. 45-50 minutter. Rens soppen og tilsett den ca. 5 minutter før koketiden er ferdig.

Steg 4

Tilsett maizena etter behov i sausen og server kyllingen med persillepoteter.