

Coq au vin (kyckling i rödvinssås)

Total tid **210 Min.** 210 Min. Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):

2.328 kJ / 556 kcal

INGREDIENSER

4 Portioner

4	kycklinglår
1	knippe sopprötter
1	spansk lök
1	vitlösklyfta
1	flaska franskt lantvin (750 ml)
7 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u> ett par timjanblad
2	lagerblad
5	enbär
5	pepparkorn
1 tsk	farinsocker salt nymalen peppar
2 msk	olivolja
2 msk	tomatpuré
150 ml	hönsbuljong
300 g	små champinjoner

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skölj kycklinglåren, klappa torrt och halvera dem i ledet. Skölj och ansa sopprötterna. Skala löken och vitlöken, tärna löken och sopprötterna och krossa vitlöken. Blanda rödvinet, sojasåsen, sopprötterna, löken, vitlöken, timjan, lagerbladen, enbären, pepparkornen och sockret i en stor skål. Lägg kycklinglåren i marinaden och ställ kallt i ca 2 timmar.

Steg 2

Ta upp kycklinglåren ur marinaden och sila vätskan, spara på allt. Peppra och bryn sedan kycklinglåren runtom i het olja och ta upp kycklinglåren. Bryn de bortsilade grönsakerna och kryddorna i det kvarvarande stekfettet.

Steg 3

Häll över buljongen och den sparade marinaden och koka upp. Lägg tillbaka kycklinglåren och bräsa under lock i ca 45–50 minuter. Ansa och eventuellt skölj champinjoner och tillsätt dem ca 5 minuter innan kycklinglåren är färdiga.

Steg 4

Red såsen efter tycke med mörk såsredning, servera med kycklinglåren och persiljepotatis.