

BAR · RESTAURANT

THYM

BY PARKZICHT

THYM TO COOK/KOKEN MET WIJN: COQ AU VIN

Wat heb je nodig voor (4 personen):

4 kippenbouten
250 gram spekblokjes
100 gram gezouten roomboter
4 witte uien, grof gehakt
6 wortels, in blokjes
300 gram kastanje champignons, in vieren gesneden
4 teentjes knoflook
1 fles rode wijn
400 ml kippenbouillon
10 gram tijm
10 gram rozemarijn

Wat ga je doen?:

1. Zet een grote braadpan op en bak de spekblokjes krokant.
2. Snijd de uien, wortels en champignons.
3. Laat de roomboter kleuren in de pan en braad de kippenbouten aan.
4. Voeg vervolgens de uien, knoflook, tijm en rozemarijn toe en blus het geheel af met de wijn en kippenbouillon. Laat dit vervolgens 1,5 uur koken tot de kip mooi gaar is. Doe je het liever in de oven? Kan ook! Verwarm de oven voor op 150 °C. Doe het geheel in een ovenschaal, dek het af met aluminiumfolie en bak circa 2 uur in het midden van de oven.
5. Als de saus nog niet dik genoeg is, kun je deze eventueel afbinden met aardappelzetmeel. Mocht de saus net iets te dik zijn, kun je deze verdunnen met wat kippenbouillon.
6. Voeg vervolgens de wortels en champignons toe en laat het geheel nog 30 minuten doorkoken.

Tip: Serveer de Coq au vin lekker met krieltjes of gebakken aardappeltjes.

Als bijpassende wijn hebben we gekozen voor Juliéna van David-Beaupère. Juliéna is een van de beroemdste cru's van de Beaujolais. Mail nicky@hotelparkzicht.nl als je deze heerlijke wijn in huis wilt halen.

Maak je een van onze gerechten? Maak een foto of filmpje en deel deze met ons via social media @thymbyparkzicht en #thymtocook

WWW.THYM.NL