

Coq-au-vin



Klassieker met heerlijke saus

Ingrediënten

Versneden kip (kleine stukken)	3 kg
Gerookt spek (dobbelsteentjes)	400 g
Grof gesneden ui	400 g
Zilveruitjes (diepvries)	300 g
Grof gesneden knoflook	10 teentjes
Champignons	1 kg
Rode wijn	750 g
Ontvette kippenbouillon (ongezouten)	2 kg
Evlier Stoofpotjesmix	350 g

Bereiding

Bak de stukken kip, zonder zout en kruiden, goed aan in vloeibare boter tot de vleeseiwitten gestold zijn. Haal de kip uit de pot en stoof in dezelfde pot het gerookte spek, de ui, de zilveruitjes, de knoflook en de champignons. Voeg de gezeefde en ontvette kippenbouillon toe en warm het geheel op tot het kookpunt.

Meng de **Evlier Stoofpotjesmix** in de koude wijn en voeg dit mengsel toe aan de saus. Laat de saus tot het kookpunt komen en vervolgens nog 10 minuten sudderen. Blijf steeds roeren, tot de saus glanzend egaal is. Voeg daarna de kip toe en breng opnieuw aan de kook. Kruid naar smaak met **Evlier Specerijenzout**.

Vul de coq-au-vin af in kookzakken, vacumeer deze en stoom ze vervolgens 4 uur en 30 minuten op 95 °C. Koel de zakken zo snel mogelijk af en bewaar ze in de koeling op 2 °C. Ongeopend is de coq-au-vin een maand houdbaar.