

# Coq au vin (kylling i rødvin) med koldhævet flutes

4 personer

## Ingredienser

Hel Danpo kylling  
Hvedemel  
Smør eller olie til bruning  
150 g bacon i tern  
150 g skalotteløg  
200 g champignon  
1 bouquet garni (timiankviste og laurbærblade)  
1 lille bdt. bredbladet persille  
1 flaske rødvin  
Evt. lidt høsebouillon  
Salt, peber

## Tilberedning:

Parter kyllingen i ca. 8 stykker og vend stykkerne i hvedemel krydret med salt og peber. Brun baconstykkerne i wokken til de er gyldne, læg dem til side og hæld fedtet fra.

Brun skalotteløg og champignon hver for sig og læg til side.

Brun kyllingestykkerne på begge sider, tilsæt bouquet garni, persillestilke, bacon, løg og rødvin. Kom evt. lidt høsebouillon ved og lad det simre i ca. 40 min.

Tilsæt de hele brunede champignon og lad dem koge med de sidste 10 min. Skum fedtet fra og smag til med salt og peber.

Drys med hakket persille og server koldhævet flutes til.

