

Krydret coq au vin

4 portioner

Ingredienser

1 Danpo hel kylling
½ flaske rødvin
1-2 kanelstænger
1-2 stjerneanis
1 tsk enebær
Skallen fra en økologisk appelsin
200g skalotteløg eller perleløg
250g hele små champignoner
Olie
1 tsk timian
1/4 liter hønsbouillon
Salt, peber
100g bacon i tern
250g carotter eller små gulerødder
Persille

Tillbehør:

Kartofler eller brød

Tilberedning

Kyllingen parteres og lægges i et stort fad. Bland rødvin med kanel, stjerneanis, enebær og strimler af appelsinskal og hæld det over kyllingen. Sæt fadet i køleskabet til næste dag.

Tag kyllingen op af marinaden, dup den tør, brun den godt i lidt olie og læg den i et stort ovnfast fad. Brun løg og champignon, krydr med timian og hæld marinade samt hønsbouillon over. Bring det hele i kog, skum af og hæld det over kyllingen.

Steg kyllingen i ovnen ved 175° i ca 45 min.

Rist bacontern sprøde og damp gulerødderne. Læg gulerødderne i fadet sammen med kyllingen, drys med bacon samt persille.

Server med kartofler eller brød

