

Coq au vin (kip in rode wijnsaus)

totale tijd **210 min.** 210 min. voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

2.328 kJ / 556 kcal

INGREDIËNTEN

4 porties

4	kippenpoten
2	wortelen, in stukken gesneden
1	grote ui
1	teentje knoflook
1	fles Franse landwijn (= 750 ml)
7 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u> een paar tijmblaadjes
2	laurierbladeren
5	jeneverbessen
5	peperkorrels
1 tl	basterdsuiker zout vers gemalen peper
2 el	olijfolie
2 el	tomatenpuree
150 ml	kippenbouillon
300 g	kleine champignons

VOORBEREIDING

Stap 1

Was de kippenpoten, dep ze droog en scheid de kippenpoot bij het gewricht. Pel de ui en knoflook, snijd de ui in blokjes en pers de knoflook met een knoflookpers. Maak de wortelen schoon en was ze. Meng rode wijn, sojasaus, wortelen, ui, knoflook, tijm, laurierblaadjes, jeneverbessen, peperkorrels en suiker in een grote kom. Voeg de kippenpoten toe en zet ze ca. 2 uur koel.

Stap 2

Haal de kippenpoten uit de marinade. Giet de marinade door een zeef en houd de groenten apart. Strooi peper over de kippenpoten, bak ze in hete olie en haal ze uit de pan. Bak de gezeefde groenten en kruiden met de tomatenpuree in het resterende braadvet.

Stap 3

Giet de bouillon en de gezeefde marinade erbij en breng dit aan de kook. Voeg de kip toe en laat het geheel met de deksel erop ca. 45-50 minuten sudderen. Maak de champignons schoon en voeg ze ca. 5 minuten voor het einde van de kooktijd toe.

Stap 4

Dik de saus desgewenst in met een bindmiddel en serveer hem met de kippenpoten en peterselie-aardappelen.