

# Coq au vin

*U zou mij een groot plezier doen met een goed recept voor coq au vin.*

**P. J. Reijnders**

Als het over klassiekers uit de Franse burgerkeuken gaat, is er geen betere bron dan Elizabeth Davids *De keuken van de Franse provincies* (Het Spectrum). Dit heerlijke boek is momenteel niet in druk – althans niet in het Nederlands, maar op internet valt vrij eenvoudig een tweedehands exemplaar te scoren. Onderstaand recept is mijn eigen, iets vereenvoudigde versie van Davids coq au vin.

**Coq au vin** (4 pers.)


- 150 ml (zelfgemaakte) kippenbouillon
- 600 ml goedkope, maar fatsoenlijke rode bourgogne
- 3 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- 3 teentjes knoflook, gekneusd
- 200 g kleine champignons
- roomboter + olijfolie
- 100 g gerookt spek, in blokjes
- 12 verse zilveruitjes
- biologische kip van ongeveer 1¼ kilo, in 8 delen
- klein glaasje cognac
- kruidentuiltje van peterselie, tijm en laurier
- 1 dessertlepel bloem
- handje peterselie, fijngehakt

Breng bouillon, wijn, laurier, tijm en 2 teentjes knoflook in een wijde pan aan de kook en laat inkoken tot de helft. Voeg de laatste 5 minuten de champignons toe. Zeef de vloeistof en houd de champignons apart. Verhit een scheutje olijfolie in een braadpan en bak hierin de spekblokjes. Voeg na en-

kele minuten de uitjes toe en laat ze licht kleuren. Bestrooi de kipdelen met zout en peper. Doe een klont boter in de braadpan en bak de kipdelen rondom goudbruin. Verhit de cognac in een apart pannetje, houd er een lucifer bij en giet het brandende spul over de kip (zet de afzuigkap van tevoren uit!). Schenk zodra de vlammen gedoofd zijn de wijn erbij. Leg het kruidentuiltje en de resterende knoflookteen tussen de kip en breng alles aan de kook. Laat zachtjes 35 - 40 minuten stoven, een deksel schuin op de pan. De champignons mogen er de laatste 5 minuten bij. Haal vervolgens kip, champignons, uitjes en het spek uit de pan en houd ze warm op een schaal in de oven. Prak de bloem door twee theelepels boter en roer deze beurre manié vlokje voor vlokje door het stoofvocht. Breng aan de kook, wacht tot de saus mooi gebonden is en gaat glanzen en schenk hem dan over de kip. Bestrooi met peterselie.

**Janneke Vreugdenhil**

*Keukenkwesties naar:*  
[vreugdenhil@nrc.nl](mailto:vreugdenhil@nrc.nl)

 Janneke Vreugdenhil heeft een kookrubriek op nrc.tv

