

Forårs coq au vin Blanc - 4 personer



1 unghane På ca. 2 KG
200 G Bacon eller saltet
FLÆSK I tern
250 G markchampignons
18 perleløg
4 gulerødder
2 fed hvidløg
3 stilke bredbladet
persille
3 spsk. cognac
1 flaske hvidvin
½ L hønsebouillon
3 spsk. olie
salt og peber
lidt maizena

Skær hanen i 8 stykker og
brun dem. Flamber dem i
cognac og krydr med salt
og peber.

Læg stykkerne i en gryde,
tilsæt vin, bouillon
hvidløg og persille. kog
stille i 30 min.

Tilsæt grøntsagerne og
kog videre i 10 min.

Tag kyllingestykkerne op
og læg dem i et varmt
ovnfast fad.

Sæt fadet i en 100 G varm
ovn.

Kog fonden ind i 15 min,
smag til og jæv n med lidt
maizena rørt ud i lidt vand.

Hældes over kyllingen,
fjern persillen og pynt
med lidt frisk og server
med ris eller brød



Broe