

Coq au vin

Gryta

4 st kycklingklubbor
200 gram rumstempererat smör
4-5 st skalad, skivad morot
15-20 st hela, små skogschampinjoner
1 kruka finhackad blad- eller kruspersilja
2 klyftor finhackad vitlök
300 gram skållade, delade steklökar, ca
2 msk flytande kycklingfond
4 dl rödvin (helst samma som du själv dricker)
3 dl vatten
salt efter smak
svartpeppar efter smak
torkad timjan efter smak

Potatispuré

800 g skalad, kokt potatis av mjölig sort
3 dl vispgrädde
3 dl standard mjölk
100 g rumstempererat smör
salt och vitpeppar, efter smak