KYCKLING

Coq au vin

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Coq au vin betyder helt enkelt tupp i vin. Det här är min tolkning av den franska grytan med kyckling som jag väljer att servera med en härlig potatispuré. En av mina absoluta favoriträtter som funkar både till vardags och till middagsbjudningar.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

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

GÖR SÅ HÄR

1. Börja med din mise en place, d v s ställ upp och förbered alla ingredienser. Bryn först kycklingklubborna i ca 150 g smör på skinnsidan i en gjutjärnsgryta/stekpanna. Ös kycklingen med smöret under tiden du steker, d v s skopa upp smöret som nu börjar brynas och häll det över kycklingen medan det steks. Ställ kycklingen åt sidan på ett fat. Krydda med timjan, salt och peppar.

2. Nu ska du i samma panna smörsteka skogschampinjonerna tillsammans med torkad timjan ca 4-5 minuter. Blanda i vitlök och morot, fräs tillsammans i 2-3 minuter.

3. Lägg tillbaka kycklingklubborna i pannan med champinjonerna och löken. Tillsätt rödvinet, kycklingfonden och vattnet och sjud på medelvärme i ca 1 timme. Tillsätt mer vin eller vatten vid behov.

4. Koka upp vatten och häll i steklökarna med skal. Låt ligga 10-15 minuter. Sedan skalar du lökarna och delar från rot till topp. Sota halvorna direkt i en varm, torr stekpanna. Häll lökarna i grytan strax innan servering så att de blir genomvarma.

5. Potatispuré: Samtidigt som du kokar potatisen värmer du upp grädde, mjölk och 100 g smör i en liten kastrull. När potatisen är klar häller du av vattnet och pressar potatisen med potatispressen, därefter häller du successivt i den varma vätskan över potatisen. Vispa därefter slätt med elvispen tills att du får önskad konsistens. Salta och krydda med vitpeppar efter smak.

6. Nu är det dags att lägga upp maten. Avsluta rätten med att toppa med finhackad persilja. Smaklig måltid!