

Kyckling i vinsås



Kycklingfilé i vinsås för 2 pers
Coq au vin (tupp i vinsås)

125 g schalottenlök
100 g champinjoner
salt
2 kycklingfiléer eller -lårfilé
2 kvistar färsk timjan
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
smör till stekning

$\frac{1}{2}$ paket rimmat stekfläsk
(varav 1 skiva till såsen)

Sås:

1 skiva stekfläsk
 $\frac{1}{2}$ gul lök
1 vitlöksklyfta
1 dl rött vin
 $\frac{1}{2}$ dl vatten
 $\frac{1}{2}$ hönsbuljongtärning
1 msk tomatpuré
1 msk kinesisk soja

2 kvistar färsk timjan
½ msk maizena ljus redning
1 msk finhackad färsk timjan

Tillbehör: Kokt små potatis eller stekt kulpotatis.

Sås: Tärna 1 skiva fläsk i tärningar och hacka även löken i tärningar. Fräs fläsk och lök i en kastrull några minuter, pressa över vitlöken och rör om.

Tillsätt vin, vatten, smulad buljongtärning, tomatpuré, soja och färsk timjan.

Låt såsen sjuda på svag värme under lock 30 minuter. Sila ner såsen i en ren kastrull. Ställ åt sidan.

Kyckling: Sätt ugnen på 125 grader. Skala schalottenlöken. Bryn den i smör 5 – 6 minuter.

Skaka pannan regelbundet. Lägg löken i en ugnssäker form.

Dela champinjoner i mindre bitar. Fräs i smör tills de fått lite färg. Salta. Rör om då och då.

Flytta över till formen med löken. Putsa kycklingfiléerna. Stick i en timjankvist i den lilla fickan på respektive filé.

Salta runt om. Bryn i smör till fin färg. Lägg filéerna i formen med lök och champinjoner. Ställ formen i mitten av ugnen.

Ugnstek tills kycklingen ca 30 minuter.

Stek fläsket. Red av såsen med maizenaredning. Ge den ett uppkok och tillsätt finhackad timjan precis före servering.

Servera med potatis och mustigt sydfranskt vin.