

Recept I Simons panna

Coq au vin på Majskyckling

1 st hel Majskyckling
150 gr sidfläsk gärna rökt
150 g pärlökar
200g champinjoner
1/ 2 fl rödvin
4 dl vatten
1 msk timjan
salt och peppar

Stycka upp kycklingen i bitar och krydda med timjan, salt & peppar
Bryn kycklingen gyllenbrun i stekpanna
Dela ned champinjoner och sidfläsk samt skala pärlöken och bryn i stekpanna.
Baka av allt i ugn med vin och vatten 200grader i ca 40 min.
Red av skyn med majsena till bra såskonsistens.
Lägg upp på djup tallrik och servera med valfri garnityr (kokt potatis , ris)