

# La Belle Coq au vin blanc.

Den svenske stjärnkocken Danyel Coudet bjuder här på sitt recept på La Belle Coq au vin blanc!



4 PORTIONER



1H

Kyckling och annan fågel

## La Belle Coq au vin blanc

### Ingredienser:

- 1 hel La Belle de France Gårdskyckling
- 4 vitlöksklyftor, krossade
- 12 steklökar, skalade
- 10 vitpepparkorn, krossade
- 2 lagerblad
- 4 persiljestjälkar
- 1 kvist dragon
- 5 dl vitt torrt vin
- 2 msk olivolja till stekning
- 50 g smör till stekning
- 2 msk Dijonsenap
- ca 200 g helt rökt sidfläsk skuren i cm- tjocka skivor
- 5-8 champinjoner
- 2 msk hackad bladpersilja
- 1 tsk hackad dragon

5 dl grädde

**Gör så här:**

1. Stycka gårdskycklingen i 10 bitar. Brösten i 2, vingar för sig, låren i 2 och lägg i en bunke eller en plastpåse. Lägg i vitlök, steklökar, vitpeppar, lagerblad, persiljestjälkarna, dragonen och det vita vinet i kycklingen. Låt marinera över natten.
2. Lyft upp gårdskycklingen ur marinaden och torka den. Hetta upp en stor, vid kastrull och bryn kycklingen och sidfläsket i olivoljan och smöret tills det har fått fin, mörk och gyllene färg. Lyft upp kycklingen och sidfläsket på en tallrik.
3. Lägg i senapen i samma stekfett som kycklingen legat i och rör ut det. Häll i all marinad från gårdskycklingen och låt koka upp.
4. Häll i grädden och lägg i gårdskyckling och sidfläsk och låt sjuda ca 20 minuter på svag värme. Kontrollera att gårdskycklingen är genomtillagad.
5. Smaksätt med salt och peppar.
6. Skiva champinjoner och strö över grytan.
7. Strö över persiljan och dragonen.
8. Servera Coq au vin med ris eller pressad potatis.

## Till Coq au vin kan du dricka följande:



Spara i lista

### Nederburg The Anchorman Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 76659

109,00 kr

---

Vinet är gjort på 100% chenin blanc och har en doft av mogna aprikoser och apelsiner med blommiga aromer och viss kryddighet. Smaken är rik, komplex och välbalanserad med en fräschör och fruktighet, fin mineralitet och bra struktur.



Spara i lista

## La Petite Perrière Pinot Noir

Systembolagsnummer: 72372

95,00 kr

---

Ett franskt rödvin gjort på 100% pinot noir. Smaken är ganska lätt och frisk med bra fruktighet och trevliga inslag av röda bär, kryddor och viss fatkaraktär.

### Se också



Ankbröst med mozzarellagratinerad zucchini och kantarelltapenade.

Man behöver inte ta på sig spenderbyxor och ge sig ut på stjärnbeströdda lyxkrogar för att få en stor smakupplevelse. Här en gourmétmiddag för liten peng.

[Läs mer](#)

---





## Att välja vin till olika rätter på kyckling.

Vilket vin du ska välja till kyckling beror på hur du tillagar, kryddar och smaksätter den. Här får du tips på vilka vintyper som passar till olika rätter.

[Läs mer](#)

---



## Krämig pasta med kyckling, soltorkade tomater och vitlök.

Linnéas utsökta pasta med kyckling bara måste provas nu i höstdunklet. En riktigt krämig pasta med kyckling och riven parmesan kan lysa upp den mörkaste dagen.

[Läs mer](#)

---

Utskrift