






**FRESH!**  
VERSMARKT LEIDSENHAGE



### Ingrediënten

2 kippenpoten  
200 gr aardappels  
90 gr gerookt spek  
100 gr champignons  
5 sjalotjes  
400 ml rode wijn  
350 ml kippenbouillon  
1 laurierblad  
1 takje rozemarijn  
2 takjes tijm  
1 el tomatenpuree  
1 el maizetmeel  
1 el boter  
zout  
peper

## KLASSIEKE COQ AU VIN

 **4 personen**  
 **Hoofdgerecht**  
 **45 minuten**

1. Snijd het spek in dunne reepjes, halveer de champignons en snijd de sjalotjes in vieren en de aardappels in grove blokjes.
2. Smelt de boter in een braadpan en bak het spek, de champignons, sjalotjes en aardappels. Breng licht op smaak met zout en peper. Haal de inhoud uit de pan en zet apart.
3. Bestrooi de kippenpoten met zout en bak deze in de gebruikte pan. Voeg de tomatenpuree toe zodra het vlees aan beide kanten kleur krijgt. Bak de kippenpoten bruin.
4. Blus de kippenpoten af met rode wijn en laat deze circa 5 minuten koken tot de alcohol is verdampt.
5. Doe de apart gehouden groenten terug in de pan.
6. Voeg de resterende rode wijn, de kippenbouillon, het laurierblad, de tijm en rozemarijn toe. Doe het deksel op de pan en laat het geheel circa 30 minuten stoven op middelhoog vuur.
7. Bind de saus met het maizetmeel en breng het geheel verder op smaak met zout en peper.
8. Opdiene in een diepe schaal of braadpan.