



Wijnhandel Th. Geutjes

Joh. van Oldenbarneveltlaan 88

3705 HJ ZEIST

Telefoon: 030 - 69 60322

E-mail: info@wijnhandelgeutjes.nl

www.wijnhandelgeutjes.nl

coq au riesling



Benodigdheden :

1 (braad)kip
Rieslingwijn
champignons
boter
wat citroensap
1 ui (sjalotje)
wat peterselie
olie
scheutje cognac
tijn (vers)
crème fraîche
nootmuskaat

Wrijf de stukken kip in met peper en zout. Verhit de olie met de helft van de boter in een braadpan en braad de stukken kip rondom bruin. Pel en snipper de sjalotten. Temper het vuur en voeg de sjalotten toe. Verhit intussen de cognac en steek deze aan (maar beslist NIET onder de afzuigkap), neem de braadpan van het vuur en giet de brandende cognac over de kip. Bind de tijn, de laurierbladen en de peterselie met een touwtje bij elkaar. Voeg de wijn, de kruiden en wat nootmuskaat toe. Breng dit alles op smaak met peper en zout en breng het vervolgens aan de kook. Laat de kip op een laag vuur ongeveer 40 minuten stoven. Snij intussen de schoongemaakte champignons in vieren. Verhit de rest van de boter en schep er de champignons met het citroensap door. Laat de champignons in 5 minuten gaar worden en voeg ze dan met het vocht aan de kip toe. Laat het geheel nog 10 minuten zachtjes stoven. Verwijder de kruiden. Schep de kip en de champignons uit de pan en houd ze warm. Schep het laagje vet van de jus. Klop de crème fraîche door de jus. Breng eventueel op smaak met wat peper en zout. Schep tot slot de saus over de kip. Serveer met noedels of aardappelpuree.