**Coq au vin**

zilveruitjes

knoflook

verse tijm

verse rozemarijn

laurier

peper & zout  
peterselie

kip

rode wijn

champignons

boter

spekjes

[kippenfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

aalbessengelei

ui

Bak spekjes, zilveruitjes, grof gesneden ui, champignons en geplet knoflook elk afzonderlijk in wat boter. Zet koel weg in aparte schaaltjes.

Bak de stukken kip aan, aan alle kanten. Breng op smaak met peper en zout. Leg ze in een grote stoofpot met takjes rozemarijn en tijm en een paar blaadjes laurier. Overgiet met wijn en [**kippenfond**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm), tot de kip bedekt is. Laat sudderen op een laag vuur tot de kip gaar is. Dat kan een uurtje duren. Controleer regelmatig de garing.

Verwijder de kip en zeef de inhoud van de stoofpot. Draai het vuur hoog, en laat het gezeefde vocht met een paar lepels aalbessengelei inkoken tot sausdikte.

Zet het vuur lager, doe de saus glanzen met plakjes koude boter.

Doe de kip en de andere bereidingen in de saus en warm ze terug op. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Werk af met gehakte peterselie.

**Op de foto**: in deze meer feestelijke versie werden enkel stukken kippenwit zonder vel en kippendijen zonder vel of bot gebruikt. Zo vermijd je tafelafval en kom je tegemoet aan je gasten die niet houden van vel en botten in hun eten.

Het gerechtje wordt gepresenteerd met lintfrietjes. Die maak je door een volledige ongeschilde aardappel door de spiraalschiller te duwen.

De aardappellinten bak je tweemaal op 150°C. Let goed op de kleur van de linten tijdens het frituren. Die moet goudbruin blijven. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Bak individuele porties, want de gefrituurde linten klitten in mekaar en zijn nog moeilijk te scheiden zonder te breken.

**coq au vin van Paul Bocuse**

Verdeel de kip in stukken. Laat het vel zitten. Bewaar ook het karkas en het orgaanvlees. Leg alles samen op tafel en kruid met peper en zout.

Beboter rijkelijk een hete kookpot. Bak alle stukken kip met het karkas en de maag tot goudbruin. Lever, hart en nieren blijven apart. Snijd het lichtgezouten spek met zwoerd in repen. Laat het meebakken met de kip, samen met een handvol gepelde verse zilveruitjes, een gesneden sjalotje, op ringen gesneden geschilde wortelen en twee ongepelde knoflookteentjes.

Voeg nu toe: een [**kruidentuiltje**](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm) van laurier, peterseliestengels, tijm, rozemarijn en het groen van prei. Dompel alles onder met 2 flessen beaujolais van minstens één jaar oud. Zijn grapje: je mag er een halve fles van langs de kant zetten om van te drinken tijdens de bereiding.

Breng onder deksel aan de kook en verwijder dan het deksel. Laat een veertigtal minuten inkoken tot het kippenvlees gaar is.

Hak de lever, hart en nieren fijn en meng met een half glas wijn en twee fijngehakte knoflookteentjes. Snijd de champignons op schijfjes en bak ze in een beetje boter.

Neem een brede diepe pan. Haal alle ingrediënten uit de saus en leg ze in de pan, behalve het karkas en het kruidentuiltje. Doe ook de gebakken champignonschijfjes bij de kip in de pan.

Breng de saus terug aan de kook en bind met de liaison van orgaanvlees en wijn. Druk de saus door een zeef boven de pan met de kip. Kruid bij met peper en zout en roer goed om.

De bereiding is klaar om op te dienen, bijvoorbeeld met geroosterd brood ingewreven met knoflook.