**Haantje in rodewijnsaus**

haantjes
vloeiende bloem

platte pasta

rode ui

knoflook

rode wijn

tomatenpuree

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

kaneelpijpje

laurier
peterselie

feta

olijfolie

peper en zout

Halveer de haantjes en bestuif ze met vloeiende bloem. Bak ze kort op hoog vuur goudbruin.

Snijd rode ui op rondjes en bak die met fijngesneden knoflookteentjes. Neem bij voorkeur een gietijzeren kookpot en doe de bereiding daarin.

Giet er in gelijke hoeveelheden passata, [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) en rode wijn bij. Voeg een kuipje tomatenpuree, een kaneelstokje en enkele blaadjes laurier toe.

Breng op smaak met peper en zout. Leg de haantjes in de pot, roer om en zorg dat ze ondergedompeld zijn. Laat ze 1 tot 1 ½ uur sudderen op laag vuur tot de kippendelen gaar zijn.

Dien op met een pasta, bijvoorbeeld de korte Griekse, zoals op foto. Werk af met geraspte feta en gehakte peterselie.