

Coq au vin vegan



Gerechten: Hoofdgerecht
Categorieën: Vegetarisch
Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Kipstuckjes van de vegetarische slager
gerookte speckreepjes
sjalot
boter
champignons
knoflook
laurier en tijm
rode wijn
beetje cognac
zout en peper
bindmiddel - bruine roux van het merk Maïzena
platte peterselie

Bereiding

Sjalot grof snijden en aanfruiten in hete boter.
Champignons in vier snijden.
Kipstuckjes, speckreepjes en champignons toevoegen en alles even goed bakken zodat het een licht bruine kleur krijgt.
Rode wijn toevoegen tot alles net onder staat en dan laurier, tijm, zout en peper.
laat onder deksel 15 minuten zachtjes sudderen.
Bind het gerecht met bruine roux en breng op smaak.
Afwerken met gehakte platte peterselie

Foto's

