

Coq au vin uit de oven

Ingrediënten:

6 Hanenbouten
5 grote sjalotjes
3 teentjes knoflook
6 plakken rauwe ham
2 takjes tijm
2 wortels
2 bleekselderie
4 eetlepels olijfolie
2 eetlepels tomatenpuree
700 ml Franse rode wijn
250 g verse Champignons
1 rode Paprika
1 eetlepel gehakte peterselie
Zout en peper
1 stokbrood



Bereiding:

De hanenbouten doormidden snijden en in de braadpan in de olijfolie aanbraden.

Ondertussen de sjalotten halveren, de knoflook teentjes halveren en plat drukken, spek in blokjes snijden, selderij en wortels in blokjes snijden en alles tezamen met de tijm aan de hanenbouten toevoegen en goudgeel braden.

Daarna de tomatenpuree toevoegen en even roeren, dan de rode wijn toevoegen en aan de kook brengen, zout en peper toevoegen naar smaak en aansluitend 45 minuten in de oven bij 180 tot 200 graden gaar laten worden. Paprika en champignons schoonmaken en in stukken snijden. Samen in een pan met olie aanbraden tot een lichtbruine kleur. Peterselie, zout en peper naar smaak toevoegen.

Kijk ook op: www.pcstef.nl