



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Hovedret - anvendt 15. marts 2012

Coq au Vin, med løgmayo (til 4 personer).



Ingredienser:

1 bornholmsk unghane (ca. 1600 - 1800 g), 3/4 flaske Bourgogne rødvin (det behøver ikke at være den dyreste ...), 250 gr. champignon, ca. 20 perleløg, 5-7 fed hvidløg, 150 g bacon i tern, 2 spsk tomatpuré, 1 porre, 2 laurbærblade, 1 hønsebouillon terning (opløses i kogende 3-4 dl vand), smør, salt, peber.

Ingredienser til Løgmayo:

300 g løg, 3 dl grøntsagsbouillon til kogning, persille, 3/4 spsk æbleeddike, 2 spsk god olie, salt og peber.

Hanen deles i flere store stykker og lægges til side. Løg og champignon brunes i smør til de har taget farve. Derefter tages de op af fadet og lægges til side.

Baconternene svitses grundigt til fedtet er smeltet fra, de tages op og lægges til side.

Så bruner du kyllingestykkerne i det fedtstof, som nu er i fadet, tilsæt eventuelt lidt mere smør. Lad kyllingestykkerne blive i fadet. Hæld champignonerne og løgene ud over, tilsæt de finthakkede hvidløgsfed, tilsæt tomatpuréen, tilsæt bouillon, stik de to laurbærblade ned mellem kyllingestykkerne, skær porren i grove skiver og læg dem ud over det hele. Kom lidt salt og peber på, ikke for meget.

Tilsæt ca. 3/4 fl. rødvin, - det skal næsten dække kødet. Bland det hele forsigtigt med en stor ske. Lad retten simre i ca. 2 timer under låg.

Løgmayo:



Pil løgene, skær dem i kvarter og kog dem i bouillon i 30-40 min. til de er helt møre og bløde. Sigt vandet fra (det har en vidunderlig smag og kan bruges som grundlag for en grøntsagssuppe).

Blend løgmassen med persille, æbleeddike, salt og peber, Kom olien i en lille kande og pisk den i løgmassen lidt ad gangen. Smag til og anret i skåle.

Servér Coq au Vin med løgmayo og brød med soltørrede tomater (se evt. Simremændenes brødopskrifter).