**Coq au vin**

Nodig:

Een haan of kip van circa 1,5 kg

Zout

Peper

150 gram bacon

250 gram kastanjechampignons

Braadboter

2 zoete uien

1 eetlepel bloem

3 teentjes knoflook, gepeld en geplet

1 liter stevige rode wijn

2 blaadjes laurier

10 takjes tijm (in een bosje bijeen gebonden met touw)

10 takjes krulpeterselie (in een bosje bijeen gebonden met touw)

Kippenbouillonblokje

Water

3 eetlepels cognac

Suiker

Bereiding:

Snijd de kip in stukken (2 bouten, 2 vleugels en 2x karkas) en bestrooi ze met zout en peper. Snijd de bacon in stukjes. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in 4 stukken. Pel de uien en snijd ze (niet te) klein. Bak de bacon uit in een braadpan en voeg de uien toe en bak deze totdat ze goudkleurig zijn. Schep de ui en bacon uit de pan en doe dit alvast in de creusetpan. Doe wat braadboter in de braadpan en smoor hierin de paddenstoelen tot ze net zacht zijn geworden. Schep ze uit de pan en leg ze bij de bacon en uien. Bak nu de stukken haan rondom bruin. Doe dit ook in de creusetpan (boter in de braadpan laten zitten). Bak nu de bloem in de boter totdat deze gaar is. Doe ook dit in de creusetpan. Voeg ook de geplette knoflookteentjes, het bouillonblokje en de kruiden toe. Giet de wijn erbij en nog zoveel water tot alles net onderstaat en breng al roerend aan de kook. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden. Zet de pan 50 minuten in de oven. Haal daarna met een schuimspaan de stukken kip en het garnituur uit de saus en leg deze terug in de braadpan. Giet de cognac bij de saus en kook deze op hoog vuur nog een beetje in. Breng op smaak met suiker en eventueel nog een beetje zout en peper. Doe daarna de kip met het garnituur terug in de saus en serveer met gebakken aardappeltjes.