**Snelle coq au vin van Donal Skehan**

Ingrediënten:

2 el olie

8 kipdijfilets

150 g spekblokjes

200 g champignons

4 tenen knoflook

5 g verse tijm

300 ml stevige rode wijn

200 ml kippenbouillon in pot

Bereiden:

Verwarm de olie in een hapjespan op matig vuur. Bestrooi de stukken kip met peper en zout en bak ze rondom bruin. Schep ze uit de pan en zet apart. Bak het spek in dezelfde pan goudbruin. Voeg de champignons toe en bak ze een paar minuten tot ze goudbruin zijn. Pel en plet de knoflook. Doe de kip terug in de pan en voeg de tijm, knoflook, wijn en bouillon toe. Breng aan de kook, draai het vuur laag, doe een deksel schuin op de pan en laat 30 min. sudderen. Haal na 20 min. de deksel van de pan. De kip moet botermals zijn en de saus licht ingekookt en glanzend.