**Coq au vin blanc**

Nodig:

1 kg braadkip

50 g spek

2 sjalotten

250 g champignons

1 teentje look

3 grote tomaten

3 el boter

1 el bloem

200 ml sherry

500 ml witte wijn

2 laurierblaadjes

3 takjes tijm

100 ml room

Bereiding:

Was de kip, dep droog en deel in stukken. Kruid met versgemalen peper en zout.-Snijd het spek in kleine blokjes. Pel de sjalotten, reinig de champignons, pel de look en hak fijn. -Haal de zaadjes uit de tomaten en snijd ze in blokjes. Verhit margarine in een stoofpot en bak het spek glazig. Voeg de sjalotten, knoflook en champignons toe en laat deze enkele minuten meebakken. Haal dan alles uit de pan en zet even aan de kant. Voeg de kip en bloem toe. Laat ze aan alle kanten goudbruin bakken en blus met de sherry. Voeg de witte wijn, tomatenblokjes, laurier en tijm toe en breng aan de kook. Voeg de champignons, spek, knoflook en sjalotten opnieuw toe. Breng aan de kook, plaats het deksel op de pot en laat de coq au vin blanc ongeveer 1 uur zachtjes sudderen. Roer nu en dan om. Haal het deksel van de pot, verwijder de takjes tijm en laat nog 30 min. langer sudderen, voeg indien nodig meer vocht toe. Doe er net voor het serveren de room bij.