**Coq au vin rapide**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 750 gram kipdijfilets omhuld met katenspek
* 3 eetlepels bloem
* 200 gram gerookte spekblokjes , 3 teentjes knoflook (in plakjes)
* 300 gram winterwortels (geschrapt, in plakken) , 2 stengels prei
* 250 gram kastanjechampignons (in kwarten)
* 1 potje zilveruitje (uitgelekt, ca. 300 g)
* 100 milliliter rode wijn , 500 milliliter kippenbouillon, tomatenpuree
* 5 takjes tijm , 2 eetlepels platte peterselie (gehakt)
* pasteitjes

**Bereiden :** 1**.** Bestrooi het vlees met zout, peper en bloem.

2.Verhit de boter in een ruime pan en bak hierin de spekblokjes 2-3 minuten. Voeg de kip toe en bak deze in 8-10 minuten goudbruin.

3.Schep de knoflook, wortel, prei, tomatenpuree en champignons erdoor en bak circa 5 minuten.

4.Voeg de zilveruitjes, wijn, bouillon en tijm toe en stoof afgedekt circa 15 minuten. Breng op smaak met zout en peper en bestrooi met de peterselie.

5.Serveer de coq au vin met stokbrood of aardappelpuree of in pasteitjes