

Oppskrifter 19.4.2008 - Klubbmøte hos Jan Morten

Coq au Vin m/ valnøttbrød og salat

1 rå kylling, ca. 1 kg
100 g sideflesk
litt salt og pepper
10-12 sjalottløk
1 ss tomatpure
ca. 150 g champignon
½ ts sukker

melballe laget av 1 ss mykt smør, og 1 ss hvetemel rørt godt sammen

Marinade:

½ flaske rødvin
1 gulrot, delt i biter
½ rotselleri, delt i biter
1 ts tørket timian eller 1 ss frisk timian
2 fedd hvitløk, delt i biter
1 laurbærblad

Valnøttbrød:

5 dl skummet melk
50 g (1 pk.) gjær
½ dl smeltet smør eller matolje
2 ts salt
100 g valnøtter
4 dl rugmel, siktet
4 dl sammalt rugmel, fin
ca. 6 dl hvetemel

Salat:

sesongens grønne salatblad
½ dl olivenolje
2 ss balsamicoeddik
2-3 ss grovhakket bladpersille
salt og nykvernet, grov pepper

Vask kyllingen godt i kaldt rennende vann, og tørk den godt med kjøkkenpapir. Del kyllingen i passende serveringsstykker (med ben).

Lag marinaden. Bland alle ingrediensene til marinaden. Legg kyllingbitene i marinaden, og la dem ligge i kjøleskap natten over, eller evt. 4-5 timer på kjøkkenbenken.

Skjær sideflesket i terningern, og brun flesket i en panne. Ta opp flesket. Tørk de marinerte kyllingbitene litt (gjem marinaden og de andre ingrediensene!), og stek dem litt i fett fra flesket. Ha kylling og flesk over i en kasserolle, gjerne teflonbelagt. (Ikke bruk jerngryte her, kan gi uønsket smak og misfarge retten.) Stek renset hel sjalottløk litt. Hell marinaden over kylling og flesk (tilsett mer vin hvis nødvendig), tilsett litt salt, pepper, stekt sjalottløk og tomatpure. Kok opp, demp varmen, og la retten så trekke ca. 30 minutter.

Jevn med melbollen som røres inn. Brun champignon delt i 4, og la soppen trekke med de siste 10 minuttene, til kyllingen er mør. Smak til med salt, pepper, timian og ½ ts sukker.

Valnøttbrød:

Smuldre gjæren i bakebollen, tilsett lunkent vann og rør ut gjæren. Rør sammen smør eller olje, de hakkede valnøttene og salt. Bland i rugmel og så mye hvetemel at deigen blir smidig og slipper bollen.

La deigen hvile under plast på et lunt sted ca. 45 minutter.

Ha deigen på bakebordet og del den i to like store biter. Form dem til runde brød og klem dem litt flate. La dem heve under plast på et lunt sted i ca. 30 minutter. Snitt de ferdig hevede brødene med en spiss kniv, lag 4 snitt over hele brødet slik at det blir til 8 biter når de tæs fra hverandre.

Sett dem i ovnen og stek dem. Avkjøles på rist utildekket. De kan med fordel fryses.

Salat:

Vask salaten, og ha bladene i en bolle. Tilsett olivenolje, balsamicoeddik og bladpersille. Krydre med salt og pepper. Server med nybakt brød.

Drikke

Masi Costasera Amarone Classico 2004