

## Cocq au biere

8 kippedijfilets, wat takjes verse tijm en rozemarijn, klontje margarine, paar teentjes knoflook, 1 potje zilveruitjes, 1 ons dobbelsteentjes mager rookspek, 1 theelepel mosterd, 1 doosje champignons, 1 eetlepel bloem, 1 fles ~~bokbier~~, scheutje kippenbouillon en wat peterselie **ROCHEFORT**

Doe de kip in een kom en peper en zout ze flink. Maak de kruiden schoon en snijd ze fijn. Verhit de boter in een braadpan en bak de tijm en rozemarijn even aan. Doe de stukken kip erbij en bak ze in ca. 5 min. mooi goudbruin. Maak ondertussen de knoflook schoon en snijd ze fijn. Spoel de zilveruitjes even af onder de kraan. Haal de kip uit de pan en leg ze op een schoon bord. Bak nu de knoflook, zilveruitjes en spek even aan. Doe er de mosterd bij en strooi er een lepel bloem overheen. Blus af met het bier en doe de kip weer in de pan. Voeg nu een scheutje kippenbouillon toe.

Maak de champignons schoon met een stukje keukenpapier. Snijd de grote in 4en en de kleine in 2en. Bak ze even aan in een stukje margarine en voeg ze toe aan de kip. Laat de kip in een uur, of twee, of drie... lekker gaar pruttelen en de saus wat inkoken. Strooi er tenslotte wat fijngehakte peterselie over.

