

Rauðvínssodinn, reyktur kjúklingur með skallottulauk og sveppum (fyrir 4 til 6)

1 reyktur kjúklingur, u.þ.b. 3 kg
5 greinar timjan eða 1 tsk þurrkað timjan
3 lárviðarlauf
1 msk tómatpurre
2 msk balsamikgljái
5 dl rauðvín, má vera óáfengt
2 dl vatn
1 msk kjúklingakraftur
2 msk olía
1 askja sveppir
12 skallottulaukar, skrældir
Sósujafnari
50 g kalt smjör í teningum
2 msk steinselja, smátt söxuð
Salt og nýmaladur pipar

Setjið reykta kjúklinginn í steikarpott eða stóran pott ásamt timjan, lárviðarlaufi, tómatpurre, balsamikgljáa, rauðvíni, vatni og kjúklingakrafti. Setjið lok á pottinn og inn í 180°C heitan ofn í 20 mín. Lækkið þá hitann í 110°C og bakið í 2-2,5 klst. í viðbót eða þangað til kjarnhiti nær 70°C.

Steikið sveppina og laukinn í olíu í potti í 3 mín. Sigtíð soðið úr steikarpottinum yfir sveppina og laukinn. Pykki soðið með sósujafnara og sjóðið við vægan hita í 10 mín. Takið pottinn af hellunni og bætið smjörinu saman við ásamt steinselju og hrærið þangað til smjórið hefur bráðnað. Eftir það má sósan ekki sjóða. Smakkið til með salti og pipar.

Skerið kjötið í fallegar sneiðar og berið fram með sósunni og t.d. kartöflumús og blönduðu grænmeti.

