



Stamppot snijbonen met kip

 Bereiden in: Braadpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 el olijfolie
- 4 scharrelmais kippenpoten
- 1,2 kg kruimige aardappels, geschild, in stukken
- 600 g snijbonen, in reepjes
- 3 tenen knoflook, fijngesneden
- 8 verse abrikozen
- 100 ml moscatel (dessertwijn)
- evt. 1 el honing
- 200 g crème fraîche
- 2 bosuitjes, in ringetjes

Voedingswaarde

Wist u dit

Moscatel. Druivenras met hoog suikergehalte. Wordt gebruikt voor de productie van aromatische, zoete wijnen.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Stamppot snijbonen met kip

Bereiding

- 1 Verhit in een braadpan 2 el van de olijfolie.
- 2 Bestrooi de kippenpoten met zout en peper en bak ze in 30-35 min. goudbruin en gaar. Kook intussen de aardappels in water met zout in 20 min. gaar.
- 3 Verhit in een koekenpan de rest van de olijfolie. Voeg de snijbonen toe en bak ze in 8 min. beetgaar. Voeg de knoflook toe en bak nog 1-2 min.
- 4 Halveer de abrikozen en wip de pit eruit. Neem de kippenpoten uit de pan en houd onder aluminiumfolie warm. Schenk tot 2 el braadvet uit de pan. Bak de abrikozen 2 min. in het achtergebleven bakvet.
- 5 Schenk de moscatel in de pan, schraap de aanbaksels met een spatel los en laat de jus 2-3 min. inkoken. Voeg voor een zoetere saus de honing toe. Leg de kippenpoten terug in de pan zodat ze warm blijven.
- 6 Giet de aardappels af. Stamp ze met de crème fraîche tot een smeùige puree. Schep de snijbonen met de bosui erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren

Schep de stamppot op 4 borden. Leg de kippenpoten erbij en schenk de jus erover.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten