




Kip met champignon kaassaus



-  Bereiden in: pan
-  Voorbereiding: 5 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 el olijfolie
- 4 kipfilets
- 250 g champignons
- 50 g boter
- 25 g bloem
- 150 ml melk
- 150 ml droge witte wijn
- 150 ml koksroom
- 100 g gorgonzola, verkruimeld
- zout, zwarte peper
- 1 el fijngesneden bieslook

Voedingswaarde

- 670 kcal, 2815 kJ
- 53 g vet
- 36 g eiwit
- 1 g koolhydraten
- 1 g vezels

Wist u dit

Er wordt een onderscheid gemaakt tussen gorgonzola dolce en gorgonzola piccante. De laatste heeft een scherpere smaak. Beide soorten komen uit Lombardije

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



Kip met champignon kaassaus

Bereiding

- 1 Verhit 2 el olie in een pan. Braad daarin ca 5 min. de kipfilets en keer ze daarbij één keer om. Neem ze uit de pan. Wrijf de champignons schoon en snijd ze in plakjes. Verhit de rest van de olie in de pan en bak de champignons 5 min. Neem ze uit de pan.
- 2 Smelt de boter in de pan en bruin en ca 1 min. de bloem in. Neem de pan van het vuur, giet de melk en wijn erbij en breng aan de kook. Neem weer van het vuur. Roer er de room en de kaas door. Zet op het vuur en breng weer aan de kook en breng op smaak. Voeg de kipfilets en de champignons toe en laat ca 5 min. zachtjes koken.
- 3 Verwarm de grill voor. Zet de pan eronder en gratineer het gerecht ca 5 min. tot de kipfilets mooi goudbruin zijn en op de kaassaus blazen ontstaan. Bestrooi met fijngesneden bieslook en serveer direct.

Kooktips

Gebruik een pan met een vuurvaste greep, omdat de pan in stap 3 nog onder de grill moet worden gezet.

Serveren

Serveer hierbij luchtige aardappelpuree en gekookte sperziebonen of erwtjes. Een glas witte wijn smaakt er prima bij.

image not found
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten