

# Kipragout

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 30 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- Bereiding kan dag van te voren beginnen
- kant en klare pasteibakjes
- 2 kipfilets
- (wanneer u van een hele kip bouillon heeft getrokken kunnen de filets gebruikt worden voor ragout)
- paar stukjes foelie
- 2 laurierblaadjes
- paar plakjes wortel
- 2 sjalotjes
- bosje peterselie, gewassen en fijngehakt
- 1 kippenbouillontablet
- 1 tl kerriepoeder
- 60 gram bloem
- 50 gram roomboter
- klein scheutje slagroom

## Voedingswaarde

### Wist u dit

*Ragout is een heel klassiek Frans gerecht wat altijd uit kleine stukjes gesneden vlees in een saus op basis van boter en meel (roux ) bestaat. Het woord ragout is afgeleid van het Franse werkwoord 'ragoûter' wat zoiets betekent als: 'de eetlust opwekken'. Tegenwoordig zijn er vele verschillende ragouts maar een goede eigen gemaakte kip ragout blijft toch wel het populairst. En dat is niet voor niets.*

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

# Kipragout

## Bereiding

Dag van te voren

- 1 In een pannetje met water, wortel sjalot laurier en foelie, de kipfilet garen. Wanneer het water kookt, het vuur uitzetten en de kip in 14 minuten gaar laten worden. (wanneer u al bouillon van een hele heeft getrokken voor kippensoep kunt u de filets gebruiken voor dit recept) Haal de kip uit het vocht en laat afkoelen. Bewaar het vocht.

Op de dag zelf

- 2 Zet de oven aan en verwarm de pasteibakjes zoals aangegeven staat op de verpakking. Snijd de kip in stukjes.
- 3 Giet de bouillon door een zeef en zet apart. u gebruikt ongeveer 400 ml bouillon. Pel het sjalotje en snipper hem fijn. Smelt boter in de pan en voeg het fijngesneden sjalotje toe samen met de kerrievoeder. Laat dit op een laag vuur zacht worden.
- 4 Voeg dan de bloem toe en laat op laag vuur een paar minuten mee bakken terwijl je rustig blijft roeren.
- 5 Beetje bij beetje al roerend net zoveel bouillon erbij tot u een mooie, gladde en dikke saus (roux) heeft.
- 6 Voeg dan de champignons en een scheutje slagroom toe en laat op een zacht vuur een paar minuten meekoken.
- 7 Zet dan het vuur uit en roer het kippenvlees en de fijngehakte peterselie erdoor. Proef de ragout en maak deze eventueel verder op smaak met een beetje vers gemalen peper en zout.
- 8 Haal de dakjes uit het pasteibakje en schep de ragout erin. Leg het dakje er bovenop.

## Serveren

Bij dit recept wordt de kipragout gegeten met een pasteibakje. U kan zich voorstellen dat deze ragout ook lekker is in een uitgehold broodje of met gekookte rijst.

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)