

Romige kip met champignons



 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 kipdrumsticks
- 4 kippendijen
- 1 theelepel zout
- 1/2 theelepel zwarte peper
- 4 eetlepels/ 60 g ongezouten boter
- Voor het stoven:
- 300 g witte champignons
- 2 uien, in plakjes van 0,6 cm
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 laurierblad
- 3 takjes tijm (of 1/2 theelepel gedroogde tijm)
- 3 eetlepels bloem
- 1/2 kop witte wijn, bij voorkeur chardonnay
- 3 kopjes kippenbouillon
- 1/4 theelepel zout
- 1/4 theelepel zwarte peper

Voedingswaarde

•

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



Romige kip met champignons

Bereiding

- 1 De kip kruiden met zout en peper.
- 2 Smelt de boter in een grote braadpan op middelhoog vuur.
 - 3 Bak eerst de kippendijen bruin. Bak ze 4 – 5 minuten tot ze mooi goudbruin zijn, draai ze dan om en bak de andere kant nog maar 1 minuut.
 - 4 Haal de dijnen uit de pan en doe ze op een bord of bakplaat.
- 5 bak nu de drumsticks, schroei ze aan drie kanten dicht, ongeveer 2 minuten aan elke kant. Voeg ze bij de dijnen.

Gebruik de boter die achterblijft in de pan. Deze heeft veel smaak.

- 6 Champignons bakken – Om met de saus te beginnen, bakt u de uien, champignons, tijm en laurierblaadjes ongeveer 5 minuten in de overgebleven boter en voegt u tegen het einde de knoflook toe.
- 7 Voeg nu de bloem toe en kook deze gedurende 1 minuut om de rauwe, bloemige smaak eruit te halen.
- 8 Voeg nu de wijn en kippenbouillon toe. Roer goed en schraap de bodem van de pan schoon.
- 9 Doe de kip terug in de pan, met het vel naar boven. Het zal grotendeels onder de bouillon en wijn staan, en dat is precies wat we willen. Door het stoomvocht blijft de kip lekker sappig en neemt de kip de lekkere sausmaak op!
- 10 Laat 10 minuten afgedekt sudderen op middelhoog vuur.

a. Verwijder het deksel en laat nog eens 20 minuten sudderen. In deze stap zal de saus inkoken en dikker worden.

b. Haal de kip uit de saus en leg in een schaal. Voeg de room toe aan de bouillon/wijn, roer en breng de saus weer aan de kook.

Zodra de saus weer aan de kook komt, doet u de kip terug in de saus. Het is niet nodig om de saus te laten sudderen nadat de room is toegevoegd.

Voor meer recepten ga naar:

c. Garneer met een flinke hoeveelheid peterselie en het is klaar om te serveren!

www.sameneenkoekopen.nl/recepten