



 Bereiden in: steelpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 15 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 3 eetlepels Dijonmosterd
- 1 eetlepel honing
- 200 ml kippenbouillon
- 100 ml room
- 1 eetlepel verse tijm (of 1 theelepel gedroogde tijm)
- Zout en peper naar smaak

## Voedingswaarde

-

## Bereiding

- 1 Verhit een pan op middelhoog vuur en voeg de kippenbouillon toe. Laat het een paar minuten inkoken.
- 2 Voeg de Dijonmosterd en honing toe en roer goed door.
- 3 Voeg de room en tijm toe en laat de saus zachtjes koken tot deze iets indikt.
- 4 Breng op smaak met zout en peper. Serveer warm over de kiprollade.

image not found

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

Voor meer recepten ga naar:

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