



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 60 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 600 gram kipdijfilet, in grove stukken,
- 3 wortels, in plakjes
- 1 knolselderij, in blokjes
- 1 grote ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 250 ml rode wijn
- 500 ml kippenbouillon
- 2 laurierblaadjes
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel olie of boter
- Zout en peper naar smaak
- Verse peterselie, voor garnering

## Voedingswaarde

- 

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/images/Newlogo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

## Bereiding

- 1 **Braad de kip aan:** Verhit de olie of boter in een grote stoofpan op middelhoog vuur. Bestrooi de stukken kipiijfilet met zout en peper en bak ze rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en zet apart.
- 2 **Groenten fruiten:** Voeg in dezelfde pan de ui, knoflook, wortel en knolselderij toe en bak ze enkele minuten tot de ui glazig is.
- 3 **Smaakmakers toevoegen:** Roer de tomatenpuree en bloem door de groenten en bak kort mee. Schenk de rode wijn erbij en roer goed om de aanbaksels los te maken.
- 4 **Stoofpot opbouwen:** Voeg de kippenbouillon, laurierblaadjes, en de aangebraden kipiijfilet toe. Breng aan de kook, draai dan het vuur laag en laat de stoofpot 45-60 minuten zachtjes pruttelen, tot de kip zacht en de smaken goed vermengd zijn.
- 5 **Afwerken:** Breng de stoofpot op smaak met zout en peper. Bestrooi met wat verse peterselie voor een feestelijke kleur.

## Serveren

Serveer deze smaakvolle stoof met knapperig stokbrood, aardappelpuree of een lichte salade. Zo geniet u van een luxe en feestelijk gerecht, helemaal in kerstfeer—zonder dat het veel hoeft te kosten! Een paar feestelijke garnituren geven dit gerecht nét dat beetje extra kerstuitstraling en maken het helemaal af. Hier zijn een paar ideeën:

**Gekarameliseerde Cranberries:** Kook verse cranberries kort met een beetje suiker en water tot ze zacht en glanzend zijn. Schep een paar cranberries over de stoof voor een feestelijke roodtint en een hint van zoetheid die heerlijk combineert met de kruidige smaken van de stoof. **Vers Rozemarijntakjes:** Leg een takje verse rozemarijn bovenop de stoofpot net voor het serveren. Het groen geeft een mooie kleur en voegt een subtiele, winterse geur toe. Rozemarijn doet het ook goed in combinatie met de rode cranberries.

**Granaatappelpitjes:** Voor een speels, kleurrijk accent strooi je een handvol granaatappelpitjes over de stoof. Deze geven een frisse smaak en een feestelijke rode kleur. **Gouden Eetbare Sterretjes of Bladgoud** (optioneel, voor een echt luxe uitstraling):

Voeg een paar eetbare gouden sterretjes of wat bladgoud toe vlak voor het serveren. Dit is een eenvoudige manier om een chique touch aan het gerecht te geven. **Fijngehakte Pistachenoten:** Deze geven een mooie groene kleur en een lichte crunch, wat een verrassende tegenhanger is van de zachte stoof.

voor meer recepten ga naar: