

Recept

Kip overgoten met een kastanje champignonsaus

Benodigheden

- ✓ 4 sjalotjes
- ✓ 4 kipfilets
- ✓ 3 teentjes knoflook
- ✓ 2 el olijfolie
- ✓ 500 gr kastanje champignons
- ✓ 4 takjes verse tijm
- ✓ 2 dl droge witte wijn
- ✓ 80 gr boter
- ✓ 4 el crème fraiche
- ✓ zout en peper



Bereiding

Snipper de sjalotjes en gepelde knoflook fijn. Snijd de champignons in plakjes. Verhit de olie in een wok en roerbak de sjalotjes en knoflook 1 minuut. Voeg de champignons toe en roerbak die ca 3 minuten. Voeg de tijm toe en schenk de wijn erbij. Laat de wijn op een hoog vuur tot ongeveer de helft inkoken. Roer de crème fraiche en zout en peper naar smaak door het champignonmengsel en laat de saus zachtjes ca 5 minuten pruttelen. Verhit intussen de boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de kipfilet aan beide kanten bruin: bestrooi ze met zout en peper. Bak de kip zachtjes in ca 10 minuten gaar: keer ze halverwege de bereidtijd. Neem de kip uit de pan en houd deze warm. Roer ca 4 el water door het bakvet en schraap de aanbaksel van de bodem los. Schenk de jus bij de champignonsaus. Leg de kip op de borden en schenk de saus erbij. Lekker met aardappelpuree en roergebakken spinazie.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week

EET SMAKELIJK!

