



Kipfilet met Champignonsaus

Malse kipfilet met een romige champignonsaus

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 250 gr champignons
- 1 ui
- 200 ml room
- 100 ml kippenbouillon
- Boter
- Bloem
- Zout en peper
- Peterselie

Bereidingswijze

1. Kruid de kipfilets en bak ze goudbruin in boter
2. Snipper de ui en snijd de champignons
3. Fruit ui en champignons in dezelfde pan
4. Strooi er bloem over en roer goed
5. Voeg bouillon en room toe
6. Leg de kip terug in de saus en laat 10 minuten sudderen
7. Garneer met peterselie

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)