



## Kip stroganoff

Reepjes kip in een romige saus met champignons, ui en een vleugje paprika. Een snelle variant op de klassieke stroganoff.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 500 g kipfilet
- 250 g champignons
- 1 grote ui
- 2 teentjes look
- 200 ml room
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel mosterd

2 eetlepels olijfolie

20 g boter

zout en peper

peterselie

## Bereidingswijze

---

1. Snij de kipfilet in reepjes en kruid met zout en peper. Snij de champignons in plakjes en snipper de ui fijn.
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de kipreepjes 4 minuten aan tot ze mooi gekleurd zijn. Haal uit de pan.
3. Smelt de boter in dezelfde pan en fruit de ui en look 3 minuten. Voeg de champignons toe en bak 5 minuten tot ze slinken.
4. Roer de tomatenpuree, mosterd en paprikapoeder erdoor. Giet de bouillon erbij en laat 3 minuten pruttelen.
5. Voeg de room en de kipreepjes toe. Laat nog 5 minuten zachtjes garen tot de saus mooi bindt.
6. Werk af met peterselie en serveer met rijst of tagliatelle.

---

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