



Kip met dragonsaus

Malse kipfilet in een romige saus met verse dragon en een vleugje witte wijn. Een Franse klassieker vol aroma.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 2 sjalotten
- 100 ml witte wijn
- 200 ml room
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel mosterd
- 3 eetlepels verse dragon
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 g boter

Bereidingswijze

1. Kruid de kipfilets met zout en peper. Verhit de olijfolie en boter in een pan en bak de filets 4 minuten per kant goudbruin. Haal uit de pan.
2. Fruit de fijngesnipperde sjalotten 3 minuten in dezelfde pan.
3. Blus met de witte wijn en laat tot de helft inkoken. Voeg de kippenbouillon toe.
4. Roer de room en mosterd erdoor en laat de saus 4 minuten zachtjes indikken. Kruid met zout en peper.
5. Leg de kip terug in de pan en laat 6 minuten meegaren tot ze doorbakken is.
6. Roer op het einde de fijngesneden dragon door de saus. Serveer met rijst of gebakken aardappelen.