



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	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 100 ml droge witte wijn
- 200 ml slagroom
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel Dijonmosterd
- 3 eetlepels verse dragon, fijngesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 g boter

Bereidingswijze

1. Kruid de kipfilets aan beide kanten met zout en peper.
2. Verhit de olijfolie en de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de kipfilets 4 minuten per kant goudbruin. Haal ze uit de pan en leg ze apart.
3. Fruit de fijngesnipperde sjalotten in dezelfde pan gedurende 3 minuten op matig vuur, tot ze glazig zijn.
4. Blus met de witte wijn en laat inkoken tot de helft. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
5. Roer de slagroom en de mosterd erdoor. Laat de saus op een zacht vuur 5 minuten inkoken tot ze licht gebonden is. Kruid bij met zout en peper.
6. Leg de kipfilets terug in de pan en laat ze 6 tot 8 minuten op een zacht vuur meegaren tot ze volledig doorbakken zijn. Controleer de gaarheid door de dikste filet in te snijden: het vlees moet overal wit en sappig zijn.
7. Roer vlak voor het serveren de fijngesneden dragon door de saus.

Tip

Voeg de verse dragon pas op het allerlaatste moment toe. Door hem niet mee te laten koken, behoudt hij zijn frisse, licht anijsachtige smaak optimaal.

Lekker met

Gekookte rijst of gebakken aardappelen en een groene salade.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Muscadet of een Bourgogne Aligoté past uitstekend bij de romige dragonsaus.