



## Kipfricassee met champignons

*Een romige Franse stoofschotel van kip in een lichte roomsaus met champignons en witte wijn. Klassiek, troostend en heerlijk met rijst of aardappelpuree.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

8 kippendijen zonder vel, of 4 kippenbillen  
40 gr boter  
1 el olijfolie  
1 ui, fijngesnipperd  
2 teentjes look, fijngehakt  
250 gr kastanjechampignons, in vieren  
2 el bloem  
150 ml droge witte wijn  
400 ml kippenbouillon

150 ml room  
1 eigeel  
1 el citroensap  
2 el fijngehakte peterselie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Kruid de kippendijen met peper en zout en bak ze in een braadpan met de boter en olijfolie rondom lichtbruin.
2. Haal de kip uit de pan en fruit in hetzelfde vet de ui glazig, voeg de look en champignons toe en bak tot het vocht verdampt is.
3. Strooi de bloem over de groenten en roer goed door zodat alles bindt.
4. Blus af met de witte wijn en laat een minuut inkoken terwijl je de bodem loskrabt.
5. Giet de kippenbouillon erbij en leg de kipstukken terug in de pan.
6. Laat alles zachtjes sudderen met het deksel op de pan gedurende ongeveer 30 minuten tot de kip gaar is.
7. Klop in een kommetje de room los met het eigeel en het citroensap.
8. Haal de pan van het vuur en roer het roommengsel er voorzichtig door zonder nog te laten koken, anders schift het.
9. Breng de saus op smaak met peper en zout en werk af met de gehakte peterselie.
10. Serveer meteen met rijst, verse pasta of een luchtige aardappelpuree.

---

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