



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
20'	45'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

8 kippendijen zonder vel
40 gr boter
1 eetlepel olijfolie
1 ui, fijngesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
250 gr kastanjechampignons, in vieren gesneden
2 eetlepels bloem
150 ml droge witte wijn
400 ml kippenbouillon

150 ml room
1 eidooier
1 eetlepel citroensap
2 eetlepels fijngehakte platte peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Kruid de kippendijen royaal met peper en zout.
2. Verhit de boter en de olijfolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur en bak de kippendijen rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en leg ze apart.
3. Fruit in hetzelfde vet de ui glazig op een zacht vuur, ongeveer 3 minuten. Voeg de knoflook en de champignons toe en bak verder tot al het vocht uit de champignons verdampt is.
4. Strooi de bloem over de groenten en roer goed door zodat alles gelijkmatig bedekt is. Laat de bloem 1 minuut meebakken.
5. Blus af met de witte wijn en schraap de aanbaksels van de bodem los. Laat 1 minuut inkoken.
6. Giet de kippenbouillon erbij, roer alles glad en leg de kippendijen terug in de pan.
7. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de kip met het deksel op de pan zachtjes sudderen gedurende 30 minuten tot ze volledig gaar is.
8. Klop in een kommetje de eidooier los met de room en het citroensap.
9. Haal de pan van het vuur. Roer het roommengsel er rustig door. Zet de pan niet meer terug op het vuur, anders schift de saus.
10. Breng op smaak met peper en zout. Werk af met de gehakte peterselie en serveer meteen.

Tip

Voeg het roommengsel pas toe nadat je de pan van het vuur gehaald hebt. Kookt de saus daarna nog door, dan stolt het eigeel en schift de saus.

Lekker met

Serveer met gestoomde rijst, verse pasta of een luchtige aardappelpuree.

Dranktip

Een droge witte Bourgogne of een Chardonnay uit de Macon sluit mooi aan bij de romige saus.