



Kip à la king

Mals stukjes kip in een romige saus met champignons en paprika, geserveerd over toast of in een bladerdeegbakje. Een retro Amerikaanse klassieker vol comfort.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet, in blokjes
- 50 gr boter
- 250 gr champignons, in plakjes
- 1 rode paprika, in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 3 el bloem
- 400 ml kippenbouillon
- 200 ml room
- 1 eigeel

1 el sherry (optioneel)
4 sneden brood of 4 bladerdeegbakjes
peper en zout

Bereidingswijze

1. Bak de kipblokjes in een pan met een klontje boter kort rondom aan en haal ze eruit.
2. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan en fruit de ui, champignons en paprika ongeveer 6 minuten tot ze zacht zijn.
3. Strooi de bloem over de groenten en roer goed door tot alles gebonden is.
4. Giet er geleidelijk de kippenbouillon bij terwijl je blijft roeren tot een gladde saus ontstaat.
5. Laat de saus een paar minuten zachtjes koken en roer dan de kip er weer door.
6. Klop de room los met het eigeel en de sherry en roer dit mengsel van het vuur door de saus zodat ze niet schift.
7. Breng de saus op smaak met peper en zout en verwarm nog even zonder te laten koken.
8. Rooster ondertussen de sneden brood of verwarm de bladerdeegbakjes in de oven.
9. Schep de romige kip royaal over de toast of in de bakjes.
10. Werk eventueel af met wat fijngehakte peterselie en dien meteen op.

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