



Kip à la king

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

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 droge sherry (optioneel)
4 sneden brood of 4 bladerdeegbakjes
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit een klontje van de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de kipblokjes rondom goudbruin aan en haal ze daarna uit de pan. Zet apart.
2. Smelt de resterende boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Fruit de ui, champignons en paprika gedurende ongeveer 6 minuten tot ze zacht zijn.
3. Strooi de bloem over de gestoofde groenten en roer alles goed door zodat de bloem gebonden is. Laat 1 minuut meegaren.
4. Giet de kippenbouillon er geleidelijk bij terwijl je voortdurend roert tot een gladde saus ontstaat. Laat de saus 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen.
5. Voeg de kipblokjes terug toe aan de saus en roer voorzichtig door.
6. Klop in een kom het eigeel los met de room en eventueel de sherry. Haal de pan van het vuur en roer het roommengsel door de saus zodat deze niet schift.
7. Zet de pan terug op een laag vuur en verwarm de saus nog even zonder te laten koken. Breng op smaak met zout en peper.
8. Rooster ondertussen de sneden brood of verwarm de bladerdeegbakjes volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Schep de romige kip royaal over de geroosterde toast of verdeel over de bladerdeegbakjes. Dien meteen op.

Tip

Voeg het roommengsel altijd van het vuur toe en verwarm nadien enkel op een laag vuur. Zo vermijd je dat de saus schift of het eigeel stolt.

Lekker met

Geroosterd brood of bladerdeegbakjes. Een frisse groene salade past er goed bij als aanvulling.

Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Chardonnay of een lichte Pinot Grigio sluit mooi aan bij de romige saus.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**