



Kip met dumplings (chicken and dumplings)

Een hartverwarmende stoofpot van kip in een romige bouillon met luchtige gestoomde deegballetjes bovenop. De ultieme comfortschotel uit het Amerikaanse zuiden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	4	Klassiekers

Ingrediënten

600 gr kippendijen, in stukken
40 gr boter
1 ui, fijngesnipperd
2 wortelen, in schijfjes
2 stengels selder, in boogjes
3 el bloem

1 liter kippenbouillon
150 ml room
1 tl tijm
250 gr bloem
2 tl bakpoeder
150 ml melk
30 gr gesmolten boter
peper en zout

Bereidingswijze

1. Bak de kipstukken in een ruime braadpan met de boter rondom aan en haal ze even uit de pan.
2. Fruit de ui, wortel en selder in hetzelfde vet ongeveer 6 minuten tot ze zacht worden.
3. Strooi de drie eetlepels bloem erover, roer goed door en giet er dan geleidelijk de kippenbouillon bij.
4. Leg de kip terug in de pan, voeg de tijm toe en laat alles ongeveer 25 minuten zachtjes sudderen.
5. Meng ondertussen de 250 gr bloem met het bakpoeder en een snuf zout in een kom.
6. Roer de melk en de gesmolten boter erdoor tot een dik, plakkerig deeg ontstaat.
7. Roer de room door de stoofpot en breng op smaak met peper en zout.
8. Schep met twee lepels bollen deeg bovenop de sudderende stoofpot, verspreid over het oppervlak.
9. Doe het deksel op de pan en laat de dumplings ongeveer 15 minuten stomen zonder het deksel op te lichten, tot ze gaar en luchtig zijn.
10. Dien de kip en dumplings meteen op, rechtstreeks uit de pan in diepe borden.