

# Franse Kippenstoofpot

Bereiden in: slowcooker
Voorbereiding: 15 min.
Bereiding: 360 min.

Recept voor 4 personen

## Ingredienten

- 4 kippenbouten of 600 g kippendijen, andere stukken kip kunnen ook
- 600 g aardappelen, in grove stukken
- 3 wortelen, in plakken
- 2 uien, in halve ringen
- 2 stengels bleekselderij, in stukjes
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 250 ml kippenbouillon
- 100 ml witte wijn (optioneel)
- 2 el bloem
- 2 el olijfolie of boter
- 2 laurierblaadjes
- 2 takjes tijm of rozemarijn
- Peper en zout naar smaak

## Voedingswaarde

-

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



# Franse Kippenstoofpot

## Bereiding

1. Bestrooi de kip met bloem, peper en zout. Verhit olie of boter in een pan en bak de kip rondom goudbruin. Bereid u in een braadpan dan even de kip uit de pan halen. Of leg de kip in de slowcooker.
2. Bak de ui, wortel, bleekselderij en knoflook kort in dezelfde pan, hierna de kip weer toevoegen Of schep dit bij de kip in de slowcooker..
3. Voeg de aardappelen toe, giet de bouillon en eventueel de witte wijn erover. Leg de kruiden erbij.
4. Zet de slowcooker 6–7 uur op low of 3–4 uur op high, tot de kip mals is en de aardappelen gaar zijn.
5. Op het fornuis of in de oven: laat de stoofpot zachtjes garen op laag vuur (of in een oven van ca. 160 °C).
   Tijd: ongeveer 1,5 tot 2 uur, tot de kip mals is en de aardappelen en groenten goed gaar zijn.
   Belangrijk: houd het vuur laag en zorg dat er altijd voldoende vocht in de pan zit. Voeg eventueel wat extra bouillon of water toe als het te droog dreigt te worden.

   Breng eventueel extra op smaak en serveer warm, met een stuk knapperig brood om de saus op te deppen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten