

Blanquette de Poulet

- Bereiden in: braadpan
- Voorbereiding: 10 min.
- Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 g kipfilet of kippendijen, in stukken
- 2 wortelen, in plakjes
- 250 g champignons, gehalveerd
- 2 uien, grof gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 750 ml kippenbouillon
- 100 ml room
- 1 eigeel (optioneel, voor extra binding)
- 2 el boter
- 2 el bloem
- 2 laurierblaadjes
- 1 takje tijm
- Verse peterselie, fijngehakt
- Peper en zout naar smaak

Voedingswaarde

-

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



Blanquette de Poulet

Bereiding

1. Verhit 1 el boter in een ruime pan en bak de kipstukken kort rondom goudbruin. Haal ze uit de pan.
2. Voeg ui, wortel en knoflook toe en fruit enkele minuten. Doe de kip terug in de pan en giet de bouillon erbij. Voeg laurier en tijm toe. Laat dit ca. 40 minuten zachtjes stoven.
3. Bak ondertussen de champignons apart in wat boter en zet ze opzij.
4. Maak een roux: smelt 1 el boter in een steelpan, voeg de bloem toe en roer kort door. Giet er beetje bij beetje de bouillon uit de stoof bij tot een gladde saus ontstaat.
5. Voeg room (en eventueel eigeel) toe en roer tot een mooie, lichte saus. Breng op smaak met peper en zout.
6. Doe de champignons en de saus terug bij de kip en groente, laat nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
7. Bestrooi met peterselie en serveer direct.

Kooktips

Een verfijnde Franse klassieker die laat zien hoe eenvoudig luxe kan smaken!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten