

Kip Bourbonnaise



Bereiden in:



Voorbereiding: 0 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 600 tot 700 gram kipdijfilet of kipfilet
- 250 gram champignons, in plakjes
- 2 sjalotten, fijngesneden
- 1 teentje knoflook, fijnggehakt
- 2 eetlepels grove Franse mosterd
- 150 ml droge witte wijn
- 200 ml kippenbouillon
- 200 ml crème fraîche of kookroom
- 1 eetlepel boter
- Een scheutje olie
- 1 theelepel tijm
- Peper en zout
- Verse peterselie

Voedingswaarde

•

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



Kip Bourbonnaise

Bereiding

- 1 Snijd de kip in royale stukken en bestrooi deze met peper en een klein beetje zout.
- 2 Verhit de boter en een scheutje olie in een ruime braadpan. Bak de kip rondom goudbruin. De kip hoeft vanbinnen nog niet helemaal gaar te zijn. Haal het vlees vervolgens tijdelijk uit de pan.
- 3 Bak in dezelfde pan de sjalotten, knoflook en champignons ongeveer vijf minuten. Voeg de tijm toe en blus het geheel af met de witte wijn. Laat de wijn enkele minuten inkoken.
- 4 Schenk de kippenbouillon erbij en roer de mosterd door de saus. Leg de kip terug in de pan en laat het gerecht met het deksel schuin op de pan ongeveer 15 tot 20 minuten zachtjes garen.
- 5 Roer ten slotte de crème fraîche of kookroom erdoor. Laat de saus nog enkele minuten zachtjes indikken. Proef en voeg eventueel extra peper, zout of mosterd toe.
- 6 Bestrooi de kip vlak voor het serveren met verse peterselie.

Serveren

Serveer deze romige mosterdkip met gebakken aardappeltjes, aardappelpuree of rijst. Sperziebonen, worteltjes of een frisse groene salade passen er heerlijk bij. Een smaakvol Frans kipperecht met zachte room, krachtige mosterd en malse kip: perfect om tijdens de Tour samen van te genieten!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten