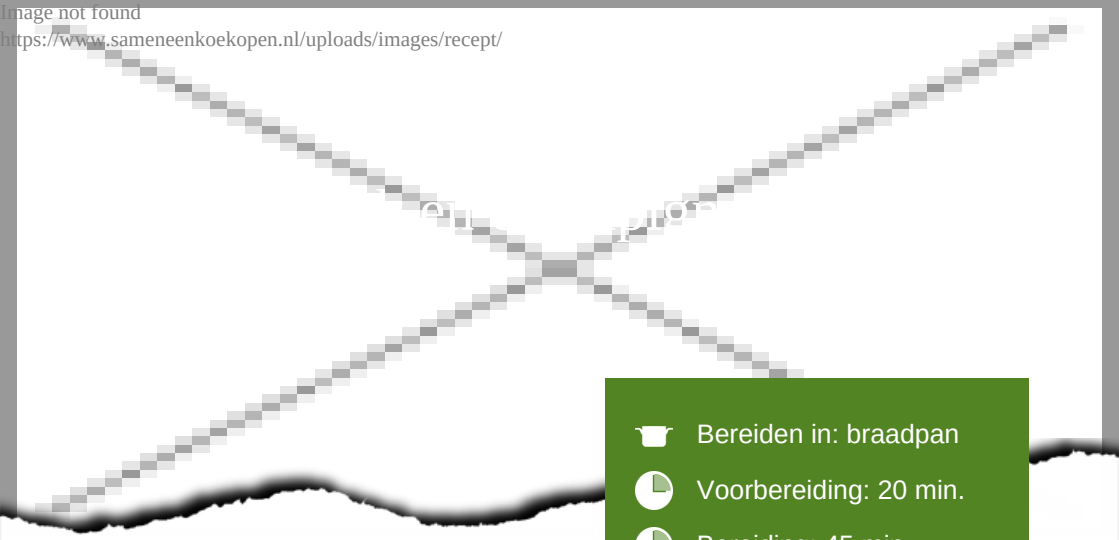




Bereiden in: braadpan



Voorbereiding: 20 min.



Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 kippenbouten of 8 kippendijen
- 150 gram spekblokjes
- 300 gram champignons
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml droge witte wijn
- 200 ml kippenbouillon
- 150 ml kookroom
- 1 eetlepel Dijonmosterd
- 2 takjes tijm
- Beetje verse dille of peterselie
- Boter of olijfolie
- Peper en zout

Voedingswaarde

- Energie ± 650 kcal
- Eiwitten ± 47 g
- Koolhydraten ± 9 g
- Vetten ± 44 g
- Vezels

Bereiding

- 1 Bak de spekblokjes krokant en haal ze uit de pan.
- 2 Bestrooi de kip met peper en zout en bak deze mooi goudbruin in het achtergebleven vet. Haal de kip daarna even uit de pan.
- 3 Bak de ui en knoflook zacht aan. Voeg de champignons toe en bak ze totdat ze mooi bruin kleuren.
- 4 Blus af met de witte wijn en laat deze een paar min. inkoken. Voeg de bouillon, mosterd en tijm toe en leg de kip terug in de pan.
- 5 Laat de kip ongeveer 35 tot 45 minuten zachtjes stoven tot hij gaar en mals is.
- 6 Voeg daarna de kookroom toe en laat de saus nog 5 tot 10 minuten zacht inkoken.
Roer de spekblokjes er weer door.
Werk af met verse dille of peterselie.

Serveren

Dit is heerlijk met aardappelpuree, krieltjes uit de oven of tagliatelle. Ook sperziebonen of geroosterde wortel passen er mooi bij. Als je precies die saus van de foto wilt, zou ik vooral witte wijn + room + champignons + spek gebruiken en géén rode wijn. Dan krijg je die mooie lichte, romige saus.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten