

"Weet wat je eet"



Romige winterkip van Tante Door

INGREDIENTEN

- 500–600 g Tante Door kipfilet
- 2 preien, in ringen
- 250 g champignons, in plakjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tl grove mosterd
- 200 ml kookroom
- Scheutje kippenbouillon
- Boter of olie
- Peper & zout
- Eventueel: tijm of rozemarijn



BEREIDING:

- Snijd de kipfilet in grove stukken en kruid met peper en zout.
- Bak de kip goudbruin in een ruime pan, haal even uit de pan.
- Fruit ui en prei in dezelfde pan, voeg champignons toe en bak mee.
- Doe de kip terug in de pan, voeg mosterd, room en een scheutje bouillon toe.
- Laat zachtjes pruttelen tot alles mooi romig is (± 10 min).
- Breng op smaak met kruiden en serveer dampend heet.

SERVEREN MET:

- Aardappelpuree, rijst of verse pasta
- Extra winters: een lepeltje appelcompote erbij!



PREP TIJD: 10 MIN



BEREIDING: 20 MIN



PERSONEN: 4

Vers, puur natuur en van eigen, lokale bodem

KEMPENLUST.NL

