



Kip met vermout en champignonroomsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
boter
1 sjalot (fijngesneden)
500 gram kastanjechampignons (in plakjes)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 deciliter witte vermout
2 deciliter culinaire room
1 kippenbouillonblokje
1 handvol groene kruiden (bv. dragon, bieslook en/of peterselie, fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kipfilets droog. Breng ze aan beide kanten goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Verhit een klont boter in een braadpan en bak de kipfilets aan beide kanten mooi goudbruin aan. Ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn. Haal ze uit de pan en hou ze warm.
- 3.** Bak de fijngesneden sjalot in dezelfde pan. Voeg een beetje extra boter toe en voeg de plakjes kastanjechampignon toe. Bak ze goudbruin. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken. Overgiet met de vermout en laat deze volledig inkoken. Voeg de culinaire room en het bouillonblokje toe.
- 4.** Leg de kipfilets terug in de pan en laat nog 5 à 10 minuten zachtjes pruttelen, tot de saus mooi is ingedikt.
- 5.** Werk af met de kruiden.