

Stoofpotje van kip, pancetta, champignons en room

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld

Ingrediënten

1 volledige kip (in stukken versneden)
peper en zout
boter
150 gram pancetta (in blokjes gesneden)
250 gram champignons
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 glas witte wijn
1 potje gevogeltefond
2 deciliter room
4 eetlepels bieslook (fijngesneden - of bladpeterselie)

Bereidingswijze

1. **Breng alle stukken kip goed op smaak met peper en zout.**
2. **Zet een grote braadpot op het vuur (waar een deksel op past). Smelt de boter en bak vervolgens alle stukken kip rondom rond mooi goudbruin aan. Haal de filets als eerste uit de pan en laat ze rusten op een schaal. Bak de bouten en vleugels verder, want die hebben meer tijd nodig om te garen. Haal na 20 minuten totale baktijd de stukken kip uit de pan en bak nu de pancetta kort aan.**
3. **Voeg de gehalveerde champignons toe en laat ze meebakken.**
4. **Voeg de knoflook toe en roer goed.**
5. **Overgiet met de wijn en laat die voor de helft wegkoken.**
6. **Voeg de gevogeltefond en de room toe.**
7. **Leg de stukken kip opnieuw in de saus en doe het deksel op de pan. Laat nog 10 minuten zachtjes garen.**

8. **Breng goed op smaak met peper en zout, en werk af met bieslook of bladpeterselie.**