

Kip met citroenmelisse

www.kookjemee.nl

Kip met citroenmelisse

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 30

Ingredienten:

4 dubbele kipfilets

Zout en peper

100 gr boter

1 sjalotje fijngesneden

400 gr champignons

3 eetl vermouth, wit, droog

20 citroenmelisseblaadjes, fijngesneden

Bereidingswijze:

Snijd de kip in dunne reepjes en kruid ze met zout en peper. Smelt de helft van de boter in een koekepan, voeg de kip toe en bak ze al roerend lekker bruin. Haal het vlees uit de pan, Leg op een bord en houd het warm. Smelt de rest van de boter in het achter gebleven braadvet en voeg de champignons en het sjalotje toe en roerbak voor ongeveer 5-10 min. Voeg de vermouth, room en citroenmelisse toe. Doe de kip weer in de saus en verwarm deze langzaam, niet laten koken. Breng op smaak met zout en peper.

Variatietips

1. Lekker met spaghetti of tagliatelle
2. Vervang de citroenmelisse door basilicum



Dit recept is keer bekeken.