

Kippenragout

Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten: circa 45

Ingredienten:

400gr kipfile

blikje gesneden champignons

half bosje verse (krul)peterselie

1 kruiden builtje 2 kippen bouillonblokjes

1 ui

100 gr bloem

100 gr roomboter

200ml slagroom(roomculinair van bleuband kan ook)

citroensap

Bereidingswijze:

Zet de kipfilet op met ongeveer 1 liter water de ui en het kruidenbultje en bouillonblokjes en laat hierin de kip goed gaar worden.

Haal de kip ,bultje en ui uit de pan bewaar de bouillon.

Snijd de kip in kleine blokjes.

Giet de champignons goed af.

Pers de citroen.

Snijd de peterselie fijn.

Smeld nu in een braadpan de boter(zachtjes mag niet bruinen).

Roer hier de bloem door en laat dit mengsel ongeveer op laag vuur garen.

Schenk dan beetje bij beetje en voortdurend roerend de bouillon toe ,zorg dat je een mooie saus krijgt niet te dun en niet te dik.

Schenk de room erbij en roer door.

Dan de champignons,kipblokjes en peterselie.(bewaar wat voor decoratie) Verwarm de ragout goed door, mocht hij iets te dik zijn roer je er nog wat bouillon door de rest van de bouillon gebruik je niet meer.

Breng de ragout op smaak met peper en het citroensap en eventueel wat zout.

Schenk de ragout in warme ragoutbakjes en strooi er nog wat peterselie over.

ouderwets lekker.

Dit recept is keer bekeken.