

# Stoofpotje kip

[www.kookjemee.nl](http://www.kookjemee.nl)

## Stoofpotje kip

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 60

Ingredienten:

50 gr boter

kilo kippenpoten(dijen)

3 preien

4 tenen knoflook

2 takjes tijm en 1 bosje platte peterselie

250 ml droge wijn

1 kippen bouillonblokje

1 beker creme fraiche 200ml

---

### Bereidingswijze:

Verhit de boter in een braadpan en braad de kip rondom bruin. Neem ze uit de pan en bak de knoflook en prei en bak deze ongeveer een minuut of 5 in het achtergebleven bakvet.

Voeg dan de tijm en het bouillonblokje en 500ml water toe en leg de kip terug in de pan.

Breng aan de kook en laat 30 min. stoven op laag vuur.

Laat het deksel van de pan.

Neem de kip uit de pan en laat iets afkoelen.

Zet het vuur hogeren laat het kookvocht 10 min inkoken.

Verwijder ondertussen het vel van de kip en pluk het vlees van de botten.

Meng de creme fraiche door het kookvocht.

Doe de kip erbij en warm nog even goed door zonder aan de kook te brengen .

Strooi dan de peterselie erover en serveer direct.

Lekker met stokbrood en kruidenboter!



Dit recept is keer bekeken.