



De Kookjuf

Kip in wittewijnsaus

Ingrediënten voor 4 personen

-		
-	-30 gram boter	-1 el gehakte peterselie
- 600 gram kippendijen	-10 sjalotjes	-eventueel maizena om te binden
-1 glas witte droge wijn	-125 gram champignons	
-1 laurierblad	-olijfolie	
-1 takje tijm	-15 gram bloem	
-125 gram spekblokjes	-1/2 liter kippenbouillon (blokje)	

Bereiding

1. Haal het meeste vet van de kippendijen af en bestrooi de kip met zout en peper
2. Bestrooi met wat tarwebloem.
3. Maak de sjalotten schoon en snijd eventueel in vieren.
4. Veeg het zand van de champignons schoon, verwijder een stukje van het steeltje en snijd ze in vieren
5. Ris de tijm van de takjes
6. Maak een halve liter kippenbouillon met 500 ml kokend water en een bouillonblokje
7. Bak de spekblokjes uit in een droge koekenpan. Schep eruit en laat uitlekken op papier
8. Smelt wat boter in dezelfde pan en bak de uien goudbruin, haal uit de pan en zet apart
9. Doe er nog wat boter in en bak de champignons bruin, kruid met zout en peper en zet apart
10. Doe de resterende boter en olie in een braadpan en bak de kippendijen goudbruin
11. Haal de kip uit de pan en roer de bloem door het bakvet
12. Blus af met de witte wijn en laat aan de kook komen
13. Voeg vervolgens de kippenbouillon, het laurierblad, de tijm, de uien, de spekblokjes, de champignons toe
14. Laat aan de kook komen en leg de kip terug in de pan
15. Zet het vuur klein, doe het deksel op de pan en laat 45 minuten stoven
16. Bind de saus wat meer door 2 tl maizena te roeren met een beetje koud water. Meng dit mengsel door de kippenstoofpot en laat even koken om te binden.
17. Bestrooi met peterselie en serveer met stokbrood of rijst en eventueel een groene salade