



EENVOUDIGE EENPANSGERECHT MET KIP

NODIG

8 gemarineerde drumsticks
300 gram rijst
200 gram paddestoelen en/
of champignons
1 grote courgette in blokjes
2 el olijfolie
1 el boter
2 uien gesnipperd
3 tenen knoflook, geperst
200 ml room
paar takjes verse tijm
500 ml bouillon
250 ml wijn

DOEN

1. Zet ingrediënten klaar. Verwarm boter in ovenvaste pan en bak de gemarineerde kip rondom bruin. Haal uit de pan
2. Doe olijfolie in dezelfde pan en fruit ui, knoflook, tijm. Doe de courgette en de paddenstoelen erbij. Voeg rijst toe en bak glazig. Blus met witte wijn en bouillon..
3. Voeg de kippenpoten, leg deksel op de pan en laat 20 minuten sudderen op zacht vuur. Meng de geraspte Parmezaanse kaas en room door de rijst. Laat nog eens 10 minuten staan op laag vuur. Garneer tot slot met verse tijm.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU