



kipragout met preipuree

NODIG

- 4 pers
- 30 minuten

- 600 gram kipfilet
- 1 ui gesnipperd
- 2 teentjes knoflook
- 250 ml witte wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 100 ml (kook)room
- 1 laurierblad
- paar takjes verse tijm
-
- PREIPUREE
- 800 gram aardappelen
- 4 prei in ringen
- 1 teen knoflook
- takje tijm
- scheutje witte wijn
- 50 ml (kook)room
- 1 el mosterd
- peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Braad de stukjes kip aan in roomboter en olie. Haal ze uit de pan. Fruit knoflook en ui in wat extra boter en olijfolie. Blus af met witte wijn en laat inkoken (5 minuten).
2. Voeg de bouillon, tijm, laurierblad en de kip toe. Laat het geheel ± 20 minuten sudderen en laat inkoken.
3. Kook ondertussen de aardappels. In een andere pan fruit je knoflook in olie. Voeg de prei toe en bak aan. Voeg een scheutje wijn toe, samen met tijm en room.
4. Pureer de aardappels met een lepel mosterd en wat kookwater. Roer de prei erdoorheen, Breng op smaak met peper en zout. Serveer de preipuree samen met de kipragout.



top
combi

WWW.BONAPETIT.NU