

“Food for Thought” dinsdag 17 september 2019
Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Kip in roomsaus

(voor 8 personen)

1,5 kilo kippendijfilets in grove stukken gesneden
2 teentjes knoflook fijngesneden
4 sjalotjes in boogjes gesneden
Theelepel gedroogde oregano
Theelepel paprikapoeder
Half gedroogd rood pepertje
1 glas water
1 flink glas droge witte wijn of prosecco
200 gram doperwtjes
250 ml slagroom of kookroom
bosje bladpeterselie gesneden
zout en peper
olie
een grote braad/stoofpan met deksel

Bereiden:

Bestrooi de kippendijblokken met zout en peper, oregano en paprikapoeder en bak ze in porties goudbruin. Voeg de gesneden ui en knoflook toe. Water en wijn erbij en Zo'n 10 a 15 minuten garen. Doe de doperwtjes erbij en laat op temperatuur komen. Roer de slagroom er door heen en proef of alles goed op smaak is. Je kunt als dat nodig is nog wat zout, peper toevoegen. Bestrooi met veel fijngesneden peterselie en serveer.

Je kunt natuurlijk ook nog heel lekker gebakken champignons toevoegen, maar een van onze gasten at die die liever niet, daarom serveerden wij de champignons apart.

Wij aten dit gerecht met brood, komkommersalade en haricots verts in tomatensaus.

Eet smakelijk, Margreet en Annel!