

Kip met boursin-champignonsaus



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 2 personen)

Groep	Hoofdgerechten met gevogelte	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	5 sterren	

Ingrediënten

1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
5 eetlepel(s)	Peterselie
150 ml	Wijn, wit, droog
100 gram	Boursin
125 gram	Kastagne champignons
1 st	Sjalotten
1 eetlepel(s)	Boter
300 gram	Kipfilet

Bereiding

Dep de kipfilets met keukenpapier droog en bestrooi ze aan beide kanten met zout en versgemalen peper.

Verhit de zonnebloemolie en boter in een hapjespan of diepe koekenpan. Bak de kipfilets rondom bruin in ± 5 minuten. Zet het vuur lager en laat ze in nog 10 minuten gaar worden. Haal de filets uit de pan en verpak ze in aluminiumfolie zodat ze warm blijven.

Voeg het sjalotje toe aan het achtergebleven braadvet en fruit even aan.

Voeg de champignons toe en bak tot ze hun vocht loslaten. Voeg de wijn toe en schraap de aanbaksels los van de bodem van de pan. Laat het geheel zachtjes koken totdat de helft van de wijn is verdampt.

Voeg de Boursin en de peterselie toe en laat de Boursin smelten. Breng de saus zo nodig op smaak met zout en versgemalen peper. Als de saus te dik is kun je nog wat wijn toevoegen.

Snijd de kipfilets schuin in plakjes, verdeel over (voorverwarmde) borden en schep de helft van de saus over de kip. Serveer de resterende saus er apart bij.

Lekker met rijst of pasta en een frisse salade of sperzieboontjes of broccoli.

Wist u dat ...