

### Ingrediënten

4 kippenborsten, zonder vel  
300 g rijst  
150 g witte druiven, gehalveerd  
100 ml witte wijn  
140 ml room  
2 el olijfolie  
2 el dragon, fijngehakt  
peper en zout



### Recept

- 1 Kook de rijst gaar zoals aangegeven op de verpakking.
- 2 Kruid de kip naar smaak met peper en zout. Bak ze goudbruin langs beide kanten in de olijfolie. Schenk er de wijn over en laat 1 minuut pruttelen.
- 3 Voeg er de room aan toe en laat nog 2 minuten verder sudderen. Meng er na anderhalve minuut al roerend de druiven en de dragon door.
- 4 Haal van het vuur en schep uit in de borden. Serveer met een portie rijst.

### Bron

**15 gram**

<https://15gram.be/recepten/kip-met-druiven-en-dragon>

Info Martine Lycke 10/09/2020

Aardappelen schillen, koken om puree te maken

Gemaakt met gebakken kippenwit (Makro)

Druiven wassen en in 2 snijden

Kip + P&Z aanbakken met wat boter tot bruin gebakken

100 ml witte wijn toevoegen

1.5 el gedroogde dragon

140 ml room

Wat laten inkoken

Daarna druiven 2 tal minuten laten meestoven.

---

### Fotos

