

Ingrediënten

Kip, spekjes, wortel, ui, champignons, look, bloem, cider, room, peterselie



Recept

04/08/2023

Kippendijen, te veel aan vet afsnijden.
 Gedurende 10 minuten bakken in een heel klein beetje boter
 Had 1.5 kg (reclame Lidl, 5,99€)
 Dus in 2x gebakken

Ondertussen groentjes (*) klaarmaken:
 3 wortelen in schijfjes
 1 ui versnipperen
 1 el look
 Klein doosje champignons laten uitlekken en afspoelen

De kip uit de pot nemen en opzietten.
 Vet afgieten, opgelet zeer warm !

De (*) in de pot aanfruiten (geen vetstof toevoegen)

Daarna 1 el bloem eronder mengen
 En laten meebakken, kan wat aan de pot plakken, maar dat wordt weer losgeweekt met de cider



1 l cider toevoegen (Colruyt)

Kruiden: laurier, tijm en peterselie

Afgedekt 45 minuten laten sudderen

De kip uit de pot nemen en Blauwe room (20%) toevoegen, ongeveer een 200 ml
 Wat laten inkoken
 + Verse peterselie
 Heb ook nog wat gekruid met Kaneel en chilipoeder

Bron

04/08/2023

Martine Lycke

Fotos

