

Ingrediënten

- * 400 gram kipfilet
- * 2 (runder)bouillonblokjes
- * 200 gram kruidenroomkaas
- * 300 gram broccoli + 1 bouillonblokje
- * 250 gram champignons
- * 200 ml slag- of kookroom
- * 1 ui
- * 2 tenen knoflook
- * 2 eetlepels olijfolie
- * paar keer draaien met de pepermolen
- * verse peterselie (eventueel als garnering)
- * pasta + 1 bouillonblokje
- * 400 gram kipfilet
- * 2 (runder)bouillonblokjes
- * 200 gram kruidenroomkaas
- * 300 gram broccoli + 1 bouillonblokje
- * 250 gram champignons
- * 200 ml slag- of kookroom
- * 1 ui
- * 2 tenen knoflook
- * 2 eetlepels olijfolie
- * paar keer draaien met de pepermolen
- * verse peterselie (eventueel als garnering)
- * pasta + 1 bouillonblokje



Recept

1. Zet water op met een bouillonblokje voor de pasta.
 2. Zet water op met een bouillonblokje voor de broccoli.
(Misschien omslachtig zo, maar ik vind dit fijner.)
 3. Broccoli in roosjes snijden en voor 5 minuten beetgaar koken.
 4. De kip in stukjes snijden.
 5. Ui snipperen, knoflook fijn snijden en de champignons in plakjes snijden.
 6. Olijfolie in een grote pan, ui en knoflook fruiten.
 7. De kip erbij met 2 verkruimelde bouillonblokjes en een paar keer draaien met de pepermolen, tot het bijna gaar is.
Je kan ook 1 blokje doen, als je denkt dat 2 te veel is. En bij punt 10 even proeven, of er alsnog een blokje door moet.
 8. Voeg de champignons toe voor een paar minuten.
 9. Roer de slagroom en kruidenroomkaas door de kip/champignons.
 10. De broccoli kan er ook bij. Voorzichtig door elkaar roeren. Even laten sudderen.
Eventueel garneren met wat peterselie.
-

Bron



Internet - Facebook
Passie voor: "koken"
Sibila van der Burg

<https://www.facebook.com/groups/218018376161121/posts/1414964206466526>

Info Martine Lycke

21/08/2025

Reeds klaargemaakt:

Broccoli (6 minuten gestoomd in microgolf)

Champignons (vriezer, gebakken met ui in olijfolie)

Tortelloni Ricotta Spinach (Lidl, reeds gekookt)

Kipfilet droogdeppen

In blokjes snijden

Bloem + chimichurri kruiden

In pan:

Uitje bakken

+ kip mooi laten meebakken

+ schelletje bacon

+ schelletje gekookte hesp

+ zakje reeds klaargemaakte champignons

Wat water toegevoegd voor aanbaksel

Pakje verse kruidenkaas Colruyt Every Day

Scheutje room

Laten inkoken

+ Tortelloni

+ Broccoli

Samen opwarmen

Opdienen met wat gemalen kaas erop en verse koriander

Fotos