# Kipstoof champignons

## Wat heb je nodig

150 gram kipfilet
2 stengels bleekselderij
250 gram champignons
2 lente uitjes
1 ui
1 teentje knoflook
300 ml water
1 bouillontablet
1 eetlepel olie

Was de stengels bleekselderij en snijd de uiteinden eraf.
Trek met een mesje de draden van de stengels af.
Snijd de stengels in dunne plakjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.

Was de lente uitjes en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de lente uitjes in dunne ringen.
Pel het teentje knoflook.
Snijd het teentje knoflook in heel kleine stukjes.

Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in stukken.
Snijd de kipfilet in stukjes.

Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui en de knoflook in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 1 minuut.

Doe de kipfilet ook in de hapjespan.
Bak de kipfilet al omscheppend 4 minuten.
Doe de bleekselderij en champignons erbij.
Bak het al omscheppend 2 minuten.

Verkruimel de bouillontablet.
Doe de bouillontablet in de pan.
Schenk het water erbij.

Breng het al roerende aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe het deksel op de pan en laat het 20 minuten stoven.
Garneer het gerecht met lente ui.