

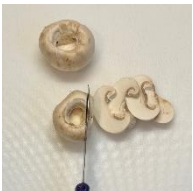
Kip stroganoff

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet	15 gram boter
250 gram champignons	2 theelepels paprikapoeder
1 rode paprika	1 snufje peper
10 gram peterselie	1 snufje zout
1 pakje kookroom	3 eetlepels water
2 eetlepels olie	



Was de paprika en snijd hem in de lengte doormidden.
Haal de zaden eruit.
Snijd de paprika in dunne repen.
Snijd de repen door de helft.



Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in heel kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eruit.
Snijd de champignons in plakjes.



Snijd de kipfilet in dunne reepjes.
Leg de reepjes op een bord.
Strooi de peper en het zout erover.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand en doe de kipfilet erbij.
Bak de kipfilet al omscheppend 5 minuten en zet de kookplaat uit.
Leg de kipfilet op een bord en dek af met aluminiumfolie.



Doe 1 eetlepel olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de champignons in de pan en bak al omscheppend 4 minuten.
Doe de paprika en het paprikapoeder erbij.



Bak al omscheppend 4 minuten.
Doe de kookroom erbij.
Doe het water er ook bij.



Roer alles goed door elkaar.
Doe de kipfilet erbij en roer het door elkaar.
Laat het nog 2 minuten meewarmen en strooi de peterselie erover.
Lekker met rijst en een frisse salade.