

Kip in roomsaus

Wat heb je nodig

200 gram kipfilet
250 gram champignons
1 ui
1 teentje knoflook
200 ml + 2 eetlepels water
½ bouillontablet

100 ml kookroom
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 eetlepel maïzena
2 eetlepels olie
1 snufje peper
1 snufje zout



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon.
Haal de steeltjes van de champignons af.
Snijd de champignons in plakjes.



Pel het teentje knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de kipfilet in stukjes en strooi er zout en peper op.
Doe de maïzena en 2 eetlepels water in een schaaltje.
Roer het goed door elkaar en zet het apart.



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 koekenpan en bak ze 6 minuten.
Zet de kookplaat uit en doe de champignons op een bord.



Doe 1 eetlepel olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de kipfilet in de hapjespan.
Bak ze al omscheppend 5 minuten.



Doe de ui bij de kipfilet.
Pers de knoflook er bovenuit.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de champignons in de hapjespan.
Verkruimel de bouillontablet erover.
Schenk het water erbij.
Schenk de kookroom er ook bij.



Doe de Italiaanse kruiden erbij en roer het door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 20 minuten zachtjes sudderen.
Giet het maïzenapapje erover en roer het door elkaar.