



Kipfilet met Champignonsaus

Malse kipfilet met een romige champignonsaus

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

4 kipfilets
250 gr champignons
1 ui
200 ml room
100 ml kippenbouillon
Boter
Bloem
Zout en peper
Peterselie

Bereidingswijze

- Kruid de kipfilets en bak ze goudbruin in boter
- Snipper de ui en snijd de champignons
- Fruit ui en champignons in dezelfde pan
- Strooi er bloem over en roer goed
- Voeg bouillon en room toe
- Leg de kip terug in de saus en laat 10 minuten sudderen
- Garneer met peterselie

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)