



Kipfilets met champignonsaus en rijst

Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Champignonsaus
- 250 g Sjalot
- 1 Komkommer
- 350 g Champignons, wit, rauw
- 300 g Kipfilet
- 225 g Rijst
- 100 ml Sherry
- 1 el paprikapoeder
- 1 el Peterselie

Instructie

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Wrijf de kipfilets in met paprikapoeder en breng indien nodig verder op smaak. Verhit een beetje boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de kipfilets in niet meer dan 5 minuten per kant. Neem de filets uit de pan en houd ze warm (dit kan in een verwarmde oven).
3. Fruit de sjalotjes en champignons goudbruin in het achtergebleven vet. Blus het mengsel met de sherry en laat nog 1 minuut sudderen.
4. Bereid de champignonsaus volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de champignons en sjalotjes door de saus.
5. Schenk de saus over de kip, garneer met de peterselie en serveer met de rijst. Maak er met wat stukjes komkommer een volledige maaltijd van. Eet smakelijk!

Voedingswaarden tonen

25 Min

koolhydraten

3 Porties

Energie

vetten

Eiwit