



Stoofpotje met kipdijfilet en kastanjechampignons

Ingrediënten

- 100 g Uien, zoet, rauw
- 10 g Boter, zonder zout
- 100 g Kastanjechampignons
- 60 g Spek, vleesloos
- 150 g Kipdijfilet
- 200 g Wortelen, rauw
- 0.5 el Bloem
- 8 g MAGGI Champignonbouillon 80g Doos
- 10 g Peterselie, gevriesdroogd
- 60 g Crème fraîche

Instructie

1. Snipper de ui en zet een braadpan op het vuur. Verhit een beetje boter in de pan en bak de ui, spekreepjes en kastanjechampignons gedurende 5 minuten op middelhoog vuur.
2. Snijd ondertussen de kipdijfilet in stukken en schil of schrap de wortels. Snijd de wortels in stukken van ongeveer 4 centimeter.
3. Voeg de gesneden kip en wortels toe aan het uienmengsel en bak alles nog 3 minuten mee.
4. Strooi de bloem over het geheel en laat het 2 minuten op laag vuur garen.
5. Giet de hete bouillon en crème fraîche al roerend in de pan. Breng alles aan de kook en laat het geheel met de deksel schuin op de pan gedurende 20 minuten sudderen, totdat alles gaar is.
6. Snijd ondertussen de peterselieblaadjes fijn.
7. Als de 20 minuten voorbij zijn, voeg je de fijngesneden peterselieblaadjes toe aan de kipstoof. Roer goed door en serveer direct.

Voedingswaarden tonen

35 Min

koolhydraten	18.98 g
Energie	419.46 kcal
vetten	28.97 g
Eiwit	21.96 g

2