

Braadkip met oesterzwam en champignons in roomsaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente, Kip, Saus

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Braadkip

zout, peper, paprikapoeder

braadboter

sjalot

boter

witte wijn

champignons

oesterzwammen

kippenbouillon

room

peterselie

bindmiddel voor bruine sauzen (Maizena)

Bereiding

Oven verwarmen op 160 graden.

Kip aan de binnen- en buitenzijde goed kruiden met zout, peper en paprikapoeder.

De kip in een braadpan met boter en met enkele kleine klontjes boter bovenop in de oven plaatsen gedurende ongeveer 1 uur. In die tijd de kip een keer omdraaien van de rug- op de borstzijde en enkele keren bedruipen met de braadboter.

Paddenstoelen schoonmaken en snijden, champignons in vier en oesterzwammen in brede repen.

Sjalot versnipperen.

Sjalot en paddenstoelen in hete boter aanfruiten en lichtjes kleuren.

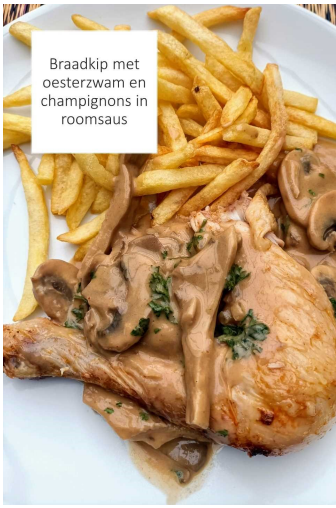
Witte wijn, bouillon en room toevoegen en enkele minuten zachtjes laten sudderen.

Peterselie fijnhakken.

De saus binden en op smaak brengen.

Afwerken met peterselie.

Foto's



Braadkip met
oesterzwam en
champignons in
roomsaus