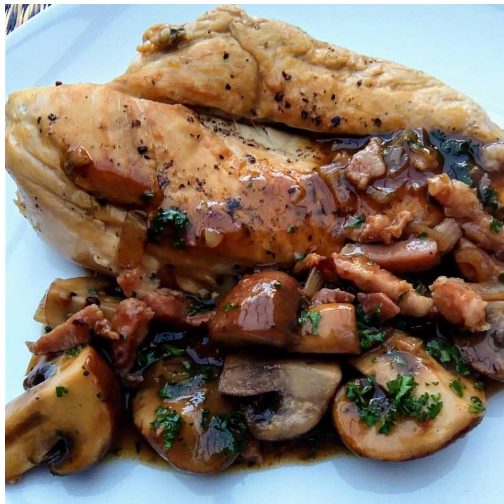


# Kipfilet met kastanjechampignons en spekjes



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Kip

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Kipfilets

boter

zout en peper

sjalot

licht gerookte spekreepjes

kastanjechampignons

kippenbouillon

bruine roux (van het merk Maïzena)

peterselie

## Bereiding

Kipfilets droogdeppen met keukenpapier en kruiden met zout en peper aan beide zijden.

Sjalot versnipperen.

Champignons in vier snijden.

In een braadpan de boter verhitten en hierin de kipfilets kleuren aan beide zijden.

Haal de kipfilets uit de braadpan en doe spekblokjes, champignons en sjalot in de braadpan met het braadvet van de kipfilets.

Laat dit enkele minuten goed bakken terwijl je regelmatig omscheept.

Voeg wat kippenbouillon toe en leg de kipfilets er bovenop. Laat onder deksel een toental minuten zachtjes sudderen.

Peterselie hakken.

Haal de kipfilets uit de pan en geef de saus een lichte binding.

Werk af met peterselie.

## Foto's

