



## Kippenbout met eekhoortjesbrood

Hoofdgerecht • Kip  
Appetijt - L. van den Bos

### Ingrediënten

Kippenbouten  
Boter  
Zout en peper  
Eekhoortjesbrood gedroogd  
Ui  
Balsamicoazijn  
Bouillon  
Laurier  
Luikse siroop  
Porto

### Bereiding

Eekhoortjesbrood weken in warm water (moet niet meer water zijn dan goed onder water staan)

Kippenbouten kruiden en aanbraden – kleuren in hete boter.

Ui versnipperen en mee laten bakken – kleuren.

Balsamicoazijn, bouillon en laurier toevoegen en 20 minuten zachtjes laten sudderen onder deksel.

Voeg de paddenstoelen met wat weekvocht toe en laat nog eens 20 minuten sudderen.

Haal de kippenbouten uit de pan en houd ze warm (bijvoorbeeld onder aluminiumfolie).

Voeg een lepel Luikse siroop toe en laat de saus wat inkoken.

Peterselie fijnhakken.

Maak de saus af met Porto en peterselie.

### Notities

Eekhoortjesbrood in verse vorm is niet altijd en overal goed verkrijgbaar maar in gedroogde vorm van een goed merk is het echt wel een goed alternatief zoals in dit

recept met kippenbout..

## Foto's

