

Kip stroganoff met knoflookbrood

Ingrediënten

1 stokbrood
1 teentje knoflook, geperst
125 gram geraspte jongbelegen kaas
75 gram roomboter op kamertemperatuur
3 eetlepels olijfolie
400 gram kipfilet, in blokjes
1 ui, fijngesnipperd
1 rode paprika, in reepjes
250 gram champignons, in kwarten
2 blikjes tomatenpuree (140 g)
1 eetlepel paprikapoeder
100 milliliter droge witte wijn
250 milliliter slagroom
1 eetepell dille, fijngehakt.

Bereiding

Verwarm de oven voor tot 180 graden. Snijd het stokbrood in sneetjes, maar niet helemaal door, zodat het brood heel blijft. Prak met een vork de knoflook en de kaas door de boter. Vul er het stokbrood mee, tussen de sneetjes. Verpak het brood in aluminiumfolie.

Verhit intussen de helft van de olijfolie in de hapjespan. Bak de kipfilet bruin aan en schep uit de pan. Schenk de rest van de olijfolie in de pan en fruit de ui 1 minuut. Voeg de champignons en de paprika toe en bak 2 minuten mee. Schep de tomatenpuree met de paprikapoeder erdoor. Schenk de wijn erbij en roer glad.

Voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Draai het vuur laag. Doe de kipfilet terug in de pan en stoof de kip met het deksel op de pan 15-20 minuten. Bak intussen het knoflookbrood 10 minuten in de voorverwarmde oven. Open de folie en bak het brood in nog 6-8 minuten goudbruin en krokant. Breng de kip stroganoff op smaak met zout en peper en verdeel over 4 borden. Bestrooi met dille en serveer er het knoflookbrood bij.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.vriendin.nl
Maart 2018 Biologische boerderijwinkel

Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel