

## Ovenschotel met kip & champignonroomsaus

### Ingrediënten

4 kipfilets of snij twee grote kipfilets doormidden  
1 pakje gerookt ontbijtspek  
1 rode ui, fijngesnipperd  
1 teen knoflook, uitgeperst  
400 g champignons, schoongeborsteld en in plakken gesneden  
100 ml droge witte wijn  
250 ml slagroom  
2 takjes tijm, alleen de blaadjes  
2 takjes peterselie, fijngehakt  
Stukje Parmezaan, geraspt  
Boter of olie om in te bakken  
2 pakjes aardappelschijfjes natural cool

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Vet de ovenschaal in.

Verhit de hapjespan met wat boter. Bestrooi de kipfilets met zout en peper en omwikkel ze met ontbijtspek. Bak de kipfilets rondom goudbruin in de boter. Je hoeft de kipfilets niet helemaal gaar te bakken, want ze garen zometeen nog verder in de oven. Leg de kipfilets in de ovenschaal.

Voeg indien nodig wat extra boter toe aan het overgebleven braadvet en fruit de rode ui en knoflook, totdat de sjalot zacht is. Voeg de champignons toe en bak op hoog vuur verder, totdat de champignons goudbruin zijn en het vrijgekomen vocht verdampt is. Blus af met de witte wijn en laat inkoken. Voeg de slagroom, tijm en peterselie toe en laat kort even koken, totdat de saus iets indikt. (Niet teveel laten inkoken, anders houd je te weinig saus over.) Verdeel de champignonroomsaus over de kipfilets en bestrooi met de geraspte Parmezaan.

Bak 20 tot 30 minuten in de oven, of totdat de bovenkant goudbruin en de kip gaar is.

Serveer met gebakken aardappelen.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.keukenliefde.nl](http://www.keukenliefde.nl)  
April 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel