



Hoofdgerechten

Kip in jagersaus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

800 milliliters kippenbouillon
100 milliliters rode wijn
2 eetlepels bloem
4 kippendijen
250 gram Parijse champignons (in kwartjes)
1 rode paprika (in reepjes)
2 sjalotten (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
4 tomaten
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
2 rozemarijntakjes
1 laurierblaadje
2 tijmtakjes
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de kippendijen met peper en zout en bak ze rondom goudbruin in olijfolie.

Voeg de sjalotten, de knoflook en de champignons toe. Laat even meebakken en voeg eventueel nog wat olijfolie toe. Strooi de bloem over de kip en schep alles goed om.

Ontpit de tomaten en snij in blokjes. Voeg bij de kip, samen met de paprikareepjes, het laurierblaadje, de rozemarijn en de tijm. Giet er de wijn en de kippenbouillon bij en breng aan de kook. Zet het vuur zacht en laat 45 minuten sudderen.

Verdeel de kip met groenten en jagersaus over de borden. Werk af met de peterselie en serveer.

