

Ingrediënten voor 4 personen

400g snelkookrijst, 400g kippenlevertjes, 1 el boter, 250g kastanjechampignons (in plakjes), 1 rode paprika (in smalle reepjes), 1/2 el paprikapoeder, 4 el sherry (medium dry), 200 ml slagroom, zout, cayennepeper

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Pittig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## KIPPENLEVERTJES IN STROGANOFFSAUS

Hoofdgerecht met kip

### Bereidingswijze

Rijst koken en 10 min. afgedekt laten staan. In koekenpan boter verhitten en kippenlevertjes 1 min. roerbakken. Champignons en paprika toevoegen en 3 min. meebakken. Paprikapoeder erover strooien en afblussen met sherry. Slagroom in pan schenken en 2-3 min. laten inkoken. Stroganoffsaus op smaak brengen met zout en peper.

### Serveertips

Rijst over 4 borden verdelen en kippenlevertjes met saus ernaast scheppen.