

## Ingrediënten voor 4 personen

\*600gr paddestoelen gemengd,\*  
200 gr kipfilet, 1 middelgrote ui, \*  
2 dunne preien, 1 dl droge  
sherry, \* 2,5 dl sterke  
groentebouillon (van 1 blokje  
geschikt voor 0,5 liter!!), 1,5 dl  
creme fraiche, \* 1 dl slagroom,  
\*50 gr boter, \* 30gr bloem, \* 2 el  
fijn gemaakte peterselie, \* 1 el  
fijngeknipte bieslook. Boter om in  
te bakken.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Ragout

Heerlijk romig met paddestoelen, prei en kipfilet.

### Hulpmiddelen

Koekepan en steelpan.

### Vorbereiding

De kipfilet in blokjes snijden. (denk er om andere snijplank en mes gebruiken!!) De paddestoelen in plakjes cq. reepjes snijden. De ui snipperen, De preien schoonmaken en in dunne ringetjes snijden.

### Bereidingswijze

Begin met de kipfilet. Bak de blokjes snel rondom bruin. Voeg dan de uien en de prei toe. Als deze zacht en bijna gaar zijn de paddestoelen toevoegen. Om e.e.a. te vereenvoudigen. Doe de sherry, bouillon, creme fraiche en de slagroom in een kommetje en meng het door elkaar. Smelt de 50 gr boter in een steelpan. Voeg de bloem toe en bak deze ong. 1 minuutje. Voeg dan in een keer het vocht (sherry, room etc.) toe en roer stevig totdat de saus gaat binden. Giet de saus over het kipfilet-paddestoelen mengsel. Roer goed door. Proef even en voeg naar smaak zout en peper toe. Roer er de peterselie en bieslook door.

### Serveertips

Heerlijk met geroosterd brood en roomboter. Vervang voor een iets pittiger variant de kipfilet door magere rookspek (maak de bouillon dan niet zo sterk!!). Vervang voor een Frans tintje de slagroom voor verse kruidenkaas met knoflook. Mocht je geen gemengde paddestoelen krijgen, alleen champignons is ook lekker!!