

Ingrediënten

100 gr boter. 120 gr bloem. 1 bakje champignons. 1 kipfilet. 1 boullionblok. peper. nootmuskaat. laurier (niet noodzakelijk). pakje room (gebruik zelf room culinair). melk. peterselie (verse of gedroogde).

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Zacht en romig
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ragout

Ragout met champignons en kipfilet

Hulpmiddelen

Pan met anti aanbaklaag. houten lepel.

Vorbereiding

Champignons in vieren snijden of in kleine plakjes. kipfilet in reepjes snijden en koken in een beetje water en boullionblok.

Bereidingswijze

Boter laten smelten. Met een houten lepel bloem erdoor roeren, totdat er een bonk deeg ontstaat. De bonk bakken op middelvuur en af en toe roeren. Beetje boullion erbij doen en goed roeren. Champignons toevoegen. Laten sudderen en af en toe roeren. Op smaak brengen met nootmuskaat, peper en laurier. (persoonlijk vind ik lekkerder zonder laurier). Ca. 10 minuten laten sudderen, maar wel af en toe roeren. Pakje room toevoegen. Als de boullion op is, melk gebruiken. Houdt de kip apart. Als je op de dag de ragout gebruikt en opwarmt dan de kip in kleine stukjes snijden en toevoegen. Strooi er als laatste wat peterselie door.

Serveertips

Je kan het serveren op stokbrood, toastjes of in ragoutbakjes. Het is ook erg lekker op gewoon brood.



ossenstaartsoep