

Ingrediënten voor 4 personen

4 kippenbouten 1 bakje
champignons of
kastanjechampignons (250 gr) 1
grote ui (of meerdere kleine uien)
2-3 teentjes knoflook Een half
blokje runderbouillon Bloem
Paprikapoeder Provençaalse
kruiden Rozemarijn Peper Water

Tijd: 30-60 min.
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Gebraden kippenbouten met champignonsaus

Hulpmiddelen

Braadpan

Bereidingswijze

Kruid de kippenbouten naar eigen smaak met paprikepoeder en peper. Doe vervolgens flinke klont boter in de pan en braad de kippenbouten tot ze rondom bruin beginnen te kleuren. Snipper ondertussen de ui, snijd de knoflook fijn en snijd de champignons in blokjes. Voeg de ui, de knoflook een kleine eetlepel Provençaalse kruiden en 1-2 theelepels rozemarijn toe aan de pan. Laat dit even meebakken alvorens de champignons toe te voegen. Laat het geheel nu 30-40 minuten met het deksel op de pan rustig braden. Keer af de toe de kippenbouten om en, in het geval van een kleine pan, wissel af welke kippenbout er onderop ligt. Neem tenslotte de kippenbouten uit de pan (leg ze tijdelijk op een bord of schaal) en voeg vervolgens één tot twee eetlepels bloem, de runderbouillon en een beetje boter aan de pan toe. Meng dit goed, bij voorkeur met een garde, totdat er geen klontjes meer te zien zijn. Voeg vervolgens onder voortdurend roeren water toe, totdat er een smeuijge saus van de gewenste dikte onstaat. Voeg de kippenbouten weer aan de pan toe en laat de saus een paar minuten koken.