

#### Ingrediënten voor 4 personen

400 ml kippenbouillon (verse bouillon of uit een pot) 300 gram kippenbouten handje fijn gesneden  
(kastanje)champignons 100 ml kookroom 35 + 15 gram roomboter 40 gram bloem 1 gesnipperde ui 1 stukje foelie 1 el peterselie (fijngesneden) 1 tl tijm 1 tl citroensap zout/ zwarte peper 4 pasteibakjes

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Wereld  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## kipragout kipragout kipperagout

Vroeger op school veel gemaakt met kookles. zelf maak ik het nog regelmatig een geef er ook een eigen draai aan.maar merk steeds dat ik op dit recept terug komen.

### Bereidingswijze

Doe 15 gram roomboter in een pan en fruit de ui zachtjes aan. Voeg de bouillon, foelie, tijm, citroensap, snufje zout en wat zwarte peper toe en breng dit aan de kook. Voeg de kip toe en kook deze tegen het kookpunt aan in 15-25 minuten goed gaar. Haal de kip uit de bouillon als deze gaar is. Giet vervolgens de bouillon door een fijne vergiet (vang de bouillon op in een bak). Laat de kip & bak met bouillon afkoelen (dit kun je versnellen door deze in een bak met koud water te zetten of even in de vriezer). Als de bouillon is afgekoeld verwarm je de oven voor, voor de pasteibakjes. Deze plaats je tijdens (of eigenlijk net voor) het maken van de ragout in de oven zodat alles tegelijk klaar is. Nu gaan we de roux maken. Doe 35 gram roomboter in een pan op heel laag vuur en laat dit smelten tot de boter niet meer bruist (de boter mag niet verbranden). Bloem erdoorheen roeren en blijven roeren tot alle klontjes weg zijn net zo lang tot de roux gaan schiften/ zweten. Al roerend met een garde doe je de bouillon in 3 delen er bij en goed doorroeren tot je een gladde saus hebt. Voeg de champignons, kip, de heeft van de peterselie en de kookroom toe en roer dit goed door. Laat dit nu nog zo'n 10 minuten op een laag vuur staan tot het een mooie dikte heeft (af en toe roeren). Nu is het tijd om de pasteibakjes te vullen met de ragout en garneer met het dekseltje en wat peterselie.

### Serveertips

De kipragout kan ook heerlijk met rijst.en soms een hele rare combi doe ik het wel eens op een witte boterham.ik weet het klinkt gek maar vind dit op zijn tijd wel eens lekker.