

## Ingrediënten

1 grote gesnipperde ui\* 1 pond in  
doppelsteentjes gesneden  
kipfilet\* boter of margarine\* 250 g  
in roosjes gesneden broccoli\*  
250 g in plakjes gesneden  
champignons\* 1 zakje mix voor  
champignonsaus\* peper en zout

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

## Kipfilet Met Romige Champignonsaus

### Bereidingswijze

Bestrooi de kipfilet met wat peper en zout. Bak de ui en de kipfilet goudbruin. Voeg de broccoli en de witte wijn toe. Laat alles in ca. 10 min. bijna gaar worden. Voeg de champignons toe en kook alles al omscheppend 5 min. Roer de mix voor champignonsaus door het mengsel en laat het geheel nog even zachtjes koken.

### Serveertips

Lekker met tagliatelle