

#### Ingrediënten voor 4 personen

1 in vier stukken verdeelde kip  
van 1250 gr 5 dl water zout,  
peper 25 gr boter 25 gr bloem 1  
theelepel kerrie 1 dl koffieroom  
250 gr in plakjes gesneden  
champignons 100 gr geraspte  
jongbelegen kaas 3 eieren 4  
eetlepels paneermeel

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Amerikaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Wild En Gevogelte

Kip met champignons en kaas

### Bereidingswijze

Breng de stukken kip met het water en wat zout en peper in een pan aan de kook. Draai de hittebron laag en laat de stukken kip 45 minuten zachtjes koken tot ze gaar zijn. Neem de stukken kip uit de pan, laat ze uitlekken en leg ze in een beboterde ovenvaste schaal. Meet 1 1/2 dl van het kookvocht af. Smelt de boter in een pan en roer er de bloem en de kerrie door. Voeg onder voortdurend roeren beetje bij beetje de 1 1/2 dl kookvocht van de kip en de koffieroom toe tot een gebonden saus is ontstaan. Draai de hittebron laag en laat de saus 3 minuten zachtjes koken. Maak de saus op smaak met wat zout en peper. Schenk de saus over de stukken kip in de schaal. Leg de plakjes champignon op de saus en bestrooi het geheel met de geraspte kaas. Klop de eieren met wat zout en peper los in een kommetje. Schenk de losgeklopte eieren in de schaal en bestrooi ze met het paneermeel. Bak het gerecht 25 minuten in een op 175 eC voorverwarmde oven tot alles door en door warm is en er een mooi bruin korstje is ontstaan.