

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram kipfilet (kan ook met hamlapjes), 2 uien, 1 groene paprika, bakje champions, 1 blikje tomatenstukjes, 30 gram bloem, 4 dl bouillon van een blokje, 1 dl rode wijn, zout, peper, nootmuskaat, wat tijm, 200 gram geraspte jonge kaas, 1 eetlepel boter

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

## franse ovenschotel

Een heerlijk gerecht waarbij je niet lang in de keuken hoeft te staan. Dus ideaal bij een dineetje.

### Hulpmiddelen

Hapjespan en ovenschaal

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijdt de kipfilet in stukjes en braad deze in de boter goed aan. Hierna de kipfilet in de overschaal overdoen. In het achtergebleven vet de uien en paprika fruiten tot de uien goudgeel zien. Hierna de bloem toevoegen en even meebakken. Scheutje voor scheutje de wijn en de bouillon toevoegen. Goed roeren. Zorg dat de saus wat dikker blijft dan je gewent bent. Saus op smaak brengen met zout en peper en wat tijm. Saus bovenop het vlees doen. Champions in plakjes erbovenop doen en de tomatenblokjes hier weer bovenop leggen. Even glad strijken en de kaas over de tomaten verspreiden. Wat nootmuskaat erover strooien. Deksel op de overschaal doen of eventueel afdekken met aluminiumfolie. Plaats de schaal in een oven van 200 graden, na 40 minuten is de ovenschotel klaar.

### Serveertips

Lekker met vers stokbrood en een groene salade. Drink de wijn die over is bij de maaltijd.

