

Ingrediënten voor 3 personen

2 kippenfilets, 1 grote wortel, 1 grote ui, 2 soeplepel azijn, 3 soeplepel bruine suiker, 2 lauriesblaadtjes, 1 flesje donker bier (leffe), 1 koffielepel verse thijm, peper en zout, 1 boullionblokje van kip, 1/2 l water, 1 snee wit brood bedekt met mosterd, 1/2 koffielepel worchestershire saus, Maziena of donker bindmiddel van Maziena.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zoet
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kipstoverij

Een heerlijk stoofpotje.

Hulpmiddelen

Braad pan, grote kookpot.

Vorbereiding

Snij de ui, wortel en kip in blokjes.

Bereidingswijze

Bak de wortel, ui en kipblokjes(kruiden met peper en zout de kip) aan laat mooie bruin worden. giet over in groete kookpot en voeg al de andere ingredienten erbij. laat sudderen voor ongeveer 1 uur. Dik het op met Maizena of donkere bindmiddel.

Serveertips

Zeer lekker bij friet "patat voor de nederlanders" of gestoomde aardappelen met zelfbereide appelmoes " appelcompot".Kinderen zijn er ook dol op.