

Kipstoof uit de oven



Bereidingstijd: 75 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- eetlepels olijfolie
- 4 - kipdijfilets
- 2 - eetl. bloem
- 2 uien
- 2 - prei
- 4 - stengels bleekselderij
- 1 - wortel
- 300 gr aardappels
- 750 ml kippenbouillon
- 100 gr spinazie
- 1 bosje selderie
- sap 1 citroen

Bereiding

1. Snipper de uien, snij de prei in ringen, snij de bleekselderij in boogjes, snij de wortel in plakjes en schil de aardappels en snij in blokjes
2. Verhit de olie in een ovensafe braadpan. Bestrooi de kip met de bloem en bak aan alle kanten in ca 5 minuten goudbruin. Neem uit de pan en houd apart
Verwarm de oven voor op 180 graden
3. Voeg de prei, uien, bleekselderij en wortel toe aan het braadver en bak even mee. Voeg dan de aardappels, 700 ml bouillon en de kip toe. Zet in de oven en stoof afgedekt 1 uur.
4. Roer na 1 uur de spinazie door de stoof en bak onafgedekt nog 10 minuten verder in de oven. Pureer de peterselie met de rest van de bouillon en het citroensap. Giet bij de stoof en betrooi met de fijngehakte bleekselderij loof