

Kippenragoût

Geen afbeelding beschikbaar

Bereidingstijd: 30 min **Personen:** 4 **Categorie:** Gevogelte **Gerecht type:** Voorgerecht

Per portie: nnb

Ingrediënten

- 1 - liter kippenbouillon
- 350 gr kip(pondij)filet
- 1 - dikke prei
- 1 ui
- 2 - stengels bleekselderij
- 2 - a 3 lenteuitjes
- 1 - laurier
- ¼ tl kruidnagelpoeder
- handje peperkorrels
- 2 stukjes foelie
- roomboter (plus een beetje om de bakken)
- 80 gr bloem

Bereiding

1. Snij de groente fijn
2. Bak de uitjes aan in de roomboter
3. Doe de rest van de groente en kruiden erbij plus de bouillon
4. Breng aan de kook en voeg de kip toe
5. Laat ongeveer 1 uur zachtjes koken
6. Laat de bouillon volledig afkoelen (liefst overnacht)
7. Verwijder de kip en snij in stukjes
8. Zeef de bouillon
9. Smelt de boter in een pan en bak de bloem kort mee
10. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Voeg nieuwe bouillon toe als deze volledig is opgenomen. Roer tot de ragoût de juiste dikte heeft. Het moet een gladde saus worden.
11. Breng op smaak met peper en zout indien nodig.