

Beste kookvrienden,

Hierbij een heerlijk receptje voor de nog koude dagen.

KIP ARCHIDUC MET RÖSTI EN WITLOOFSLAATJE

INGREDIËNTEN Voor 2 personen

- 250 g champignons
- ½ kippenbouillonblokje
- 300 g bloemige aardappelen
- 2 kipfilet
- 100 ml lichte room
- 2 stronkjes witloof
- 2 el mayonaise
- olijfolie
- 2 el boter
- peper en zout

BEREIDING

1. Snij de champignons in kwartjes.
2. Breng per persoon 10 cl water aan de kook en los er het ½ kippenbouillonblokje in op.
3. Schil de aardappelen en rasp ze met een grove rasp. Doe de aardappel in een kom. Het is belangrijk dat je de aardappel niet meer wast omdat het zetmeel in de aardappel de rösti straks zal doen kleven. Goed doorkruiden met peper en zout en meng alles goed onder elkaar.
4. Kruid de kipfilets met peper en zout. Verhit de helft van de boter in een braadpan en bak de kipfilets, 5 minuten aan elke kant. Schep de kipfilets uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie.
5. Voeg de rest van de boter toe aan de pan en bak de champignons. Kruid met peper en zout. Voeg de kippenbouillon toe en roer goed. Laat de bouillon wat inkoken en voeg de room toe. Leg de kipfilets opnieuw in de pan en laat ze nog even doorwarmen op een zacht vuur.
6. Verhit de olijfolie in een antikleefpan en schep het röstimengsel in de pan. Duw ze plat met een spatel. Laat 8 minuten bakken per kant. Verdeel in twee.
7. Halveer de witloofstronkjes in de lengte, verwijder de harde kern en snij in reepjes. Meng het witloof met de mayonaise. Kruid met peper en zout.
8. Serveer de kip met de saus, het witloofslaatje en de rösti.

De saus is eigenlijk een “Archiducusaus” de bekende Franse saus met champignons. Deze saus past heerlijk bij een stukje gebakken steak of in ons geval ook kipfilet.

Laat het jullie smaken

