



## Kip stroganoff

*Reepjes kipfilet in een romige saus met champignons, ui en een vleugje paprika. Een snelle en lichtere variant op de klassieke stroganoff met rundvlees.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 500 g kipfilet
- 250 g champignons
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 200 ml room
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel mosterd

2 eetlepels olijfolie  
20 g boter  
zout en peper  
een handvol verse peterselie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de kipfilet in reepjes van ongeveer 1 cm breed. Kruid met zout en peper. Snijd de champignons in plakjes en snipper de ui fijn. Hak de knoflook fijn.
- 2.** Verhit de olijfolie in een ruime pan op hoog vuur. Bak de kipreepjes in 4 tot 5 minuten rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en zet apart.
- 3.** Smelt de boter in dezelfde pan op middelhoog vuur. Fruit de ui en knoflook gedurende 3 minuten tot ze glazig zijn. Voeg de champignons toe en bak ze 5 minuten tot al het vocht verdampt is en ze lichtjes kleuren.
- 4.** Roer de tomatenpuree, de mosterd en het paprikapoeder door het groentemengsel. Giet de kippenbouillon erbij en laat 3 minuten zachtjes pruttelen.
- 5.** Voeg de room toe en leg de kipreepjes terug in de pan. Laat alles nog 5 minuten zachtjes garen op laag vuur tot de saus mooi bindt en de kip gaar is.
- 6.** Proef en breng op smaak met zout en peper. Werk af met gehakte verse peterselie.

### Tip

Bak de kipreepjes op hoog vuur en in kleine porties zodat ze kleuren in plaats van stoven. Dat geeft extra smaak aan het gerecht.

### Lekker met

Rijst of tagliatelle

### Dranktip

Een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir past mooi bij de romige saus en de zachte smaak van de kip.