



## Kip met dragonsaus

*Malse kipfilet in een romige saus met verse dragon en een vleugje witte wijn. Een Franse klassieker vol aroma.*

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

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 100 ml droge witte wijn
- 200 ml slagroom
- 150 ml kippenbouillon
- 1 eetlepel Dijonmosterd
- 3 eetlepels verse dragon, fijngesneden
- 2 eetlepels olijfolie
- 20 g boter

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kruid de kipfilets aan beide kanten met zout en peper.
- 2.** Verhit de olijfolie en de boter in een ruime pan op middelhoog vuur. Bak de kipfilets 4 minuten per kant goudbruin. Haal ze uit de pan en leg ze apart.
- 3.** Fruit de fijngesnipperde sjalotten in dezelfde pan gedurende 3 minuten op matig vuur, tot ze glazig zijn.
- 4.** Blus met de witte wijn en laat inkoken tot de helft. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook.
- 5.** Roer de slagroom en de mosterd erdoor. Laat de saus op een zacht vuur 5 minuten inkoken tot ze licht gebonden is. Kruid bij met zout en peper.
- 6.** Leg de kipfilets terug in de pan en laat ze 6 tot 8 minuten op een zacht vuur meegaren tot ze volledig doorbakken zijn. Controleer de gaarheid door de dikste filet in te snijden: het vlees moet overal wit en sappig zijn.
- 7.** Roer vlak voor het serveren de fijngesneden dragon door de saus.

### Tip

Voeg de verse dragon pas op het allerlaatste moment toe. Door hem niet mee te laten koken, behoudt hij zijn frisse, licht anijsachtige smaak optimaal.

### Lekker met

Gekookte rijst of gebakken aardappelen en een groene salade.

### Dranktip

Een droge witte wijn zoals een Muscadet of een Bourgogne Aligoté past uitstekend bij de romige dragonsaus.