



## Kip met dumplings (chicken and dumplings)

*Een hartverwarmende stoofpot van kip in een romige bouillon met luchtige gestoomde deegballetjes bovenop. De ultieme comfortshotel uit het Amerikaanse zuiden.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>25'</b>	<b>50'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

600 gr kippendijen, in stukken  
40 gr boter  
1 ui, fijngesnipperd  
2 wortelen, in schijfjes  
2 stengels bleekselder, in stukjes  
3 el bloem

1 liter kippenbouillon

150 ml room

1 kl gedroogde tijm

zout en peper

Voor de dumplings:

250 gr bloem

2 kl bakpoeder

1 kl zout

150 ml volle melk

30 gr boter, gesmolten

## Bereidingswijze

---

- 1.** Kruid de kipstukken met zout en peper. Smelt de boter in een ruime, diepe braadpan op middelhoog vuur en bak de kipstukken rondom goudbruin aan. Haal de kip uit de pan en leg apart.
- 2.** Fruit de ui, wortel en bleekselder in het achtergebleven braadvet gedurende ongeveer 6 minuten tot de groenten zacht worden.
- 3.** Strooi de 3 el bloem over de groenten en roer goed door zodat alles bedekt is. Giet er vervolgens geleidelijk de kippenbouillon bij terwijl je blijft roeren om klonters te vermijden.
- 4.** Voeg de tijm toe en leg de kipstukken terug in de pan. Breng aan de kook, zet het vuur lager en laat alles 25 minuten zachtjes sudderen met het deksel schuin op de pan.
- 5.** Maak ondertussen het dumplingdeeg: meng de bloem, het bakpoeder en het zout in een kom. Roer de melk en de gesmolten boter erdoor tot een dik, plakkerig deeg ontstaat. Niet te lang roeren.
- 6.** Roer de room door de stoofpot en proef voor de kruiding. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
- 7.** Schep met twee eetlepels hoopjes deeg bovenop de sudderende stoofpot, gelijkmatig verspreid over het oppervlak.
- 8.** Doe het deksel stevig op de pan en laat de dumplings 15 minuten stomen op laag vuur. Licht het deksel niet op tijdens het stomen, anders worden de dumplings zwaar en compact.

## 9. Serveer meteen, rechtstreeks uit de pan in diepe borden.

### Tip

Roer het dumplingdeeg zo kort mogelijk: een te gladde massa geeft zware, taaie dumplings. Een licht klonterig deeg is precies goed. Zorg ook dat de stoofpot zachtjes borrelt voor je de dumplings oplegt, anders stomen ze niet gaar.

### Lekker met

Een frisse groene salade of gestoomde groene boontjes als bijgerecht.

### Dranktip

Een lichte, fruitige Chardonnay of een verfrissend glas ijsthee past goed bij de romige bouillon.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)