WINEBIZZ
Excellent Wines

Kipstoof

Domaine de Cassaigne Grand Vin Gascogne Rouge

4 personen - 45 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 1 kg vastkokende aardappels
- 2 uien
- 200 gr winterpeen
- 1 prei
- 3 stengels bleekselderij
- 450 gr kippendij
- 2-4 el olijfolie
- 700 ml kippenbouillon
- 2 el mosterd
- 150 ml crème fraiche
- 3-4 takjes platte peterselie
- Peper en zout

BEREIDING

Boen de aardappels schoon onder koud water, dep ze droog en snijd ze in grove stukken. Haal de schil van de ui en hak fijn. Maak de wortel, prei en bleekselderij schoon en snijd ze in plakjes/ringen.

Dep de kippendijen droog met keukenpapier. Bestrooi ze rondom met peper en zout. Verhit een scheutje olijfolie (2 eetlepels) in een stoofpan en bak de kip rondom bruin in ca. 6-8 minuten. Haal de kippendijen uit de pan.

Schenk eventueel nog een beetje olijfolie in de pan en bak de ui 4-5 minuten op laag vuur in het bakvet van de kip goudbruin. Schep de wortel, prei en bleekselderij erdoor en bak 2-3 minuten mee.

Voeg de aardappels toe, leg de kip terug in de pan en schenk de bouillon er voorzichtig bij. Breng de bouillon aan de kook en laat zachtjes 20 minuten met de deksel op de pan stoven, haal de kip uit de pan en laat nog zo'n 5 minuten op middelhoog vuur koken (zonder deksel op de pan) zodat de saus een beetje verder inkookt.

Roer de crème fraîche en mosterd door het stoofpotje. Breng op smaak met peper en zout. Hak de peterselie en strooi over de stoof. Serveer eventueel met knapperig stokbrood.