

Champignonragout met kipfilet

Ingrediënten:

500 g kipfilet
1 doosje (kastanje)champignons
1 bouillonblokje
225 ml melk
50 g roomboter
75 g bloem

Bereiding:

- 1) Snijd de champignons in schijfjes en verdeel over de Ultra Pro 3.5L
- 2) Meng het bouillonblokje, melk, boter en bloem door elkaar met de Shaker 600ml en giet eroverheen.
- 3) Knip de kip in blokjes met de Pak N Schaar en leg deze er bovenop
- 4) Zet de Ultra Pro 3.5L met deksel 20 min in de oven op 220°C
- 5) Roer even goed door en bestrooi met peterselie.

lekker met stokbrood!

Smakelijk!!

Tine Monserez

tinetupperware@outlook.com