

Bourgondisch kipstoofpotje met tuinbonen en kerstomaatjes

Recept door Hanne Ketelslagers



Porties

2 porties

Dit Bourgondisch kipstoofpotje met kip, champignons, tuinbonen en een heerlijke kruidenbouquet is een smaakvolle maaltijd die perfect is voor een rustige avond. De rijke smaak van de rode wijn en de kruiden maakt dit gerecht extra bijzonder.



INGREDIËNTEN

- 1 el. olijfolie
- 4 drumsticks of kippendijen
- zout-peper
- 4 sjalotjes
- 250 g champignons
- 2 el. tomatenpuree
- 100 ml rode wijn
- 150 ml 300 ml water
- ½ kippenbouillonblokje
- bouquet garni; tijm, marjolein, rozemarijn, laurierblaadje.
(Bij gebrek aan verse kruiden kan je hier gewoon gedroogde kruiden voor gebruiken.)
- 200 g gedopte tuinbonen (vers of diepvries)
- 6 kerstomaatjes
- 10 zwarte olijven zonder pit
- 1 el. fijngesneden peterselie
- vloeibare bloem voor donkere sauzen. (bv. maïzena express)

WERKWIJZE

1. Kruid de drumsticks of kippendijen met peper en zout.
2. Pel de sjalotten en snipper fijn.
3. Reinig de champignons en snijd in schijfjes.
4. Verhit 1 el. olie in een grote braadpan of wok en bak de kip gedurende enkele minuten.
5. Bak de sjalotjes en de champignons gedurende 5 minuten mee.
6. Roer de tomatenpuree door de groenten.

Bourgondisch kipstoofpotje met tuinbonen en kerstomaatjes

Recept door Hanne Ketelslagers

7. Voeg de wijn, het water, de boontjes en het bouillonblokje toe.
8. Breng het geheel aan de kook, voeg de bouquet garni toe en laat alles 15 minuten stoven op een laag vuurtje met het deksel op de pot.
9. Roer 2 minuten voor het einde van de stooftijd de snoeptomaatjes door het stoofpotje en breng het gerecht op smaak met peper en zout.
10. Verwijder de bouquet garni.
11. Dik indien nodig het stoofpotje in met vloeibare bloem.
12. Garneer het gerecht met gehalveerde olijven en peterselie.
13. Serveer de stoofpot met zilvervliesrijst, couscous of gekookte aardappelen.
14. Tip: het stoofpotje is nog lekkerder als je het een dag op voorhand maakt.
15. Voeg de kerstomaatjes dan nog niet toe aan de bereiding