



Ovenschotel met kip en champignonroomsaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

500 gram kippenhaasjes
150 gram gerookt spek
1 sjalot (fijngesneden)
250 gram champignons
100 ml witte wijn (droge)
250 ml room
2 takjes tijm
peterselie (fijnggehakt)
100 gram parmezaan
boter
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Verhit de boter in een koekenpan. Kruid de kippenhaasjes met peper en zout. Bak ze rondom goudbruin. Haal ze uit de pan en leg ze in een vuurvaste schotel.
- 3.** Bak de spekblokjes in dezelfde pan. Voeg na enkele minuten de fijngesnipperde sjalot en de champignons toe. Bak op hoog vuur. Blus met de witte wijn en laat inkoken. Voeg de room, de tijm en de peterselie toe. Laat nog even kort koken (niet te lang laten inkoken want dan blijft er te weinig saus over).
- 4.** Verdeel de champignonroomsaus over de kippenhaasjes en bestrooi met de geraspte Parmezaanse kaas.
- 5.** Bak 20 à 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de kaas goudbruin en de kip gaar is.
- 6.** Serveer met een salade, met pasta of met aardappelen.