



Romige kip met spinazie en puree



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kip (volledig)
50 gram boter
peper en zout
1 ui (in fijne ringen)
4 teentjes knoflook (in dunne plakjes gesneden)
1 glas witte wijn
2 deciliter room
1 pak diepvriesspinazie (natuur, ontdooid)
25 gram parmezaan (geraspt)
1 kilogram aardappelen (bloemig)
1/2 l melk
nootmuskaat

Bereidingswijze

- 1.** Snij de filets en de bouten van de kip. Verpak het overgebleven karkas in plasticfolie en bewaar in de koelkast. Hiervan trekken we bouillon voor de maaltijdsoep van dinsdag.
- 2.** Smelt de helft van de boter in een braadpan. Bak hierin de stukken kip mooi goudbruin aan. Breng alles goed op smaak met peper en zout. Bak de filets 5 minuten per kant en haal ze dan even uit de pan. Bak de bouten 5 minuten langer per kant. Haal nu ook de bouten uit de pan.
- 3.** Bak de ui en de knoflook glazig in dezelfde pan. Blus met de wijn. Laat even opkoken. Voeg de room toe en breng aan de kook.
- 4.** Voeg de stukken kip terug toe aan de pan en laat ze nog enkele minuten sudderen in de roomsaus.
- 5.** Voeg de spinazie en de parmezaan toe en meng goed. Laat alles goed doorwarmen.



- 6.** Kook intussen de geschildte aardappelen gaar in lichtgezouten water. Giet af en laat even uitdampen. Voeg de melk toe aan de aardappelen en de rest van de boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Stamp tot puree.
- 7.** Serveer met de romige kip.