



Kipfilets in romige champignonsaus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
1 klontje boter
3 takjes verse tijm
4 sjalotten (in kwartjes gesneden)
500 gram champignons (in plakjes)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 deciliter cognac
5 deciliter room
1 pak kaas (bv. Boursin)
3 blaadjes basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kipfilets droog en breng ze goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Smelt een flinke klont boter in een braadpan en bak de kipfilets rondom rond kort aan met de tijm en sjalotten.
- 3.** Haal de kipfilets uit de pan en leg ze in een ovenschaal.
- 4.** Bak in dezelfde pan de champignons aan en voeg de knoflook toe. Laat even meebakken. Schep alles uit de pan en voeg bij de kip. Blus de pan met de cognac en laat deze bijna volledig weggoken. Voeg de room toe en roer goed. Giet over de kip. Voeg stukjes kaas toe.
- 5.** Zet 15 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 6.** Werk af met basilicum.