



Kip cacciatore

met kastanjechampignons en spätzle



30-40min



2 personen

Cacciatore, een rustieke stoof die zich vanuit het Italiaans in jager laat vertalen, zou - heel toepasselijk - door jagers zijn bedacht. Tijdens ellenlange zoektochten naar wild, waren jagers gedwongen een voedzame maaltijd te maken met slechts een handvol simpele ingrediënten. Je maakt 'm vandaag met kip, champignons en Duitse spätzle.

Wat je van ons krijgt

- 250g kastanjechampignons
- 1 ui
- 1 citroen
- 10g groentebouillonpoeder
- 1 kipfilet
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje paprikapoeder
- 400g spätzle ^{1,3}
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie & tijm

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 39.3g, koolhydraten 72.7g, eiwit 48.1g



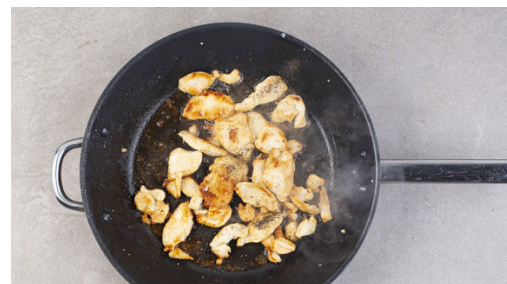
1. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **champignons** in plakjes. Pel en hak de **ui** fijn. Halveer de **citroen**, pers **1 helft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 250ml heet water.



4. Kip toevoegen

Schep de **kip incl. braadsappen** door de **sous** en laat alles nog 5-8min zachtjes koken, tot de **kip** helemaal gaar is. Voeg nog wat **bouillon** toe als je de **sous** te dik vindt.



2. Kip aanbraden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Braad de **kip** in 3-5min stevig aan. Schep daarbij zo min mogelijk om, dan wordt het **vlees** mooi bruin. Breng op smaak met een snuf zout en peper en schep de **kip** op een bord.



5. Spätzle bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 2el olie. Bak de **spätzle** in 5-8min goudbruin. Hak de **peterselie** fijn en rits de **tijm** van de steeltjes.



3. Saus maken

Zet de koekenpan terug op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min glazig. Voeg de **champignons** toe en bak ze in 3-5min goudbruin. Roer de **crème fraîche**, **1el tomatenpuree** en een **snuf paprikapoeder** erdoor. Vul de **crème fraîche-beker** met **bouillon** en schenk dat ook in de pan. Laat het geheel 1-2min zachtjes koken.



6. Saus afmaken

Roer ca. **2/3e van de peterselie** en **1-2tl tijm** door de **sous** en breng op smaak met **citroensap**, zout en peper. Proef of je **meer tijm** wil toevoegen. Schep de **rest van de peterselie** door de **spätzle** en serveer de **spätzle** met de **sous**. Geef de **citroenpartjes** erbij.