



Kip cacciatore

met kastanjechampignons en spaetzle



30-40min



2 personen

Deze rustieke stoof, wat zich vanuit het Italiaans in "jager" laat vertalen, zou - heel toepasselijk - door jagers zijn bedacht. Tijdens ellenlange tochten op zoek 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 spaetzle.

Wat je van ons krijgt

- 1x kastanjechampignons
- 1 ui
- 1 citroen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 kipfilet
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 pak 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.

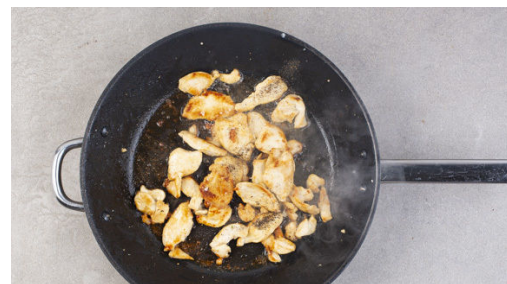
Voedingswaarde per portie

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. Pers **1 citroenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in 250ml heet water.



2. Kip aanbraden

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie. Braad de **kip** in 3-5min goudbruin. Schep daarbij zo min mogelijk om. Breng op smaak met een snuf zout en peper en schep de **kip** op een bord.



3. Saus maken

Draai het vuur onder de koekenpan middelhoog 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. Kook nog 1-2min door.



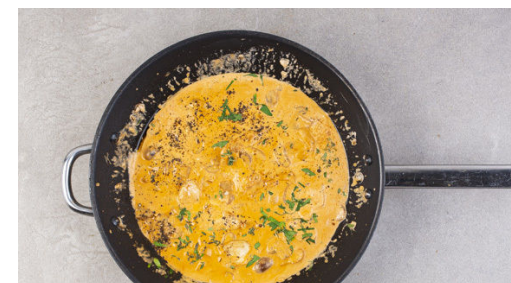
4. Kip toevoegen

Schep de **kip met vrijgekomen braadsappen** door de **saus** en laat alles nog 5-8min zachtjes koken, tot de **kip** gaar is. Voeg extra **bouillon** toe als je de **saus** te dik vindt.



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 **tijmblaadjes** van de steeltjes.



6. Saus afmaken

Roer ca. **2/3e van de peterselie** en **1-2tl tijm** door de **saus** 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 met de **kip in champignonsaus**. Geef de **citroenpartjes** erbij.