

Mosterd-dragon kip

Hoe maak je een simpel kipperecht extra lekker? Met toevoeging van wat mosterd! Dit recept staat in een handomdraai op tafel.

Lekker met rijst

Menugang:	Hoofdgerecht
Type gerecht:	Vleesgerecht
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	25 minuten

Hoe maak je een simpel kipperecht extra lekker? Met toevoeging van wat mosterd! Dit recept staat in een handomdraai op tafel.

Lekker met rijst

Bereidwijze

1. Bestrooi de kip met zout en peper.
2. Verwarm de boter in een pan. Voeg de kip toe en gaar in zo'n 5 minuten per zijde.
3. Haal de kip uit de pan, plaats op een bord en bedek met aluminiumfolie.
4. Bak de sjalotten 1 minuut in dezelfde pan en voeg dan de Caramelized Onion Mustard toe.
5. Voeg dan de kookroom en 1,5 el dragon toe. Laat 3 minuten koken tot het lichtjes is ingekookt.
6. Voeg nu opnieuw de kip toe aan de pan. Bak tot de kip gaar is.
7. Bestrooi de kip bij het serveren met de rest van de dragon.

TIP Bak er ook eens wat champignons bij!

Ingrediënten

- 4 kipfilets, gehalveerd
- 30 gram boter
- 2 gesnipperde sjalotten
- 2 el Stonewall Kitchen Caramelized Onion Mustard
- 250 ml kookroom
- 2,5 el verse dragon, gesneden
- Zout
- Peper

accessoires