

Kip met paddenstoelen



Bestrooi 4 in brede repen gesneden kipfilets à 100 gr. met zout en peper. Verhit plantaardige bakspray in een koekenpan met antiaanbaklaag. Bak de repen kip aan beide kanten mooi bruin en gaar. Haal de kip uit de pan en houd warm tot gebruik. Bak 200gr. gemengde paddenstoelen in plakken in de overgebleven plantaardige bakspray, eventueel een beetje spray toevoegen, op hoog vuur. Bestrooi met een beetje bloem. Voeg 60 ml. droge witte wijn en 75 ml. kippenbouillon toe en breng weer aan de kook. Zet de vlam laag, roer tot de saus gebonden is. Roer er 2 el gehakte peterselie door. Schep de saus over de kip. Lekker met gestoomde Haricot Verts en pasta.