



KOKEN MET EEN BUDGET

Ovenschotel met kipragout en broccoli

HOOFDGERECHT

🕒 30 + 30 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 600 g aardappelpuree
- 🛒 handje kaas
- 🛒 2 el paneermeel
- 🛒 300 g broccoli
- 🛒 verse peterselie
- voor de ragout**
- 🛒 2 sjalotten
- 🛒 160 gr kip
- 🛒 250 g champignons
- 🛒 40 g boter
- 🛒 40 g bloem
- 🛒 300 ml kippen- of groentebouillon
- 🛒 100 ml kookroom

MATERIAAL: ovenschotel, pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200° C.
2. **Maak eerst de ragout:**
3. Kook bij het gebruik van rauwe kip de kip ca. 15 minuten in een pannetje met water en trek daarna met een vork uit elkaar. Vegetarische kip stukjes kun je kort meebakken met de champignons.
4. Snijd de champignons in plakjes en bak in een koekenpan met 1 eetlepel boter.
5. Snipper de sjalotjes heel fijn en fruit deze glazig in een ander (steel)pannetje met de rest van de boter.
6. Roer de bloem erdoor en bak de roux 2 minuutjes.
7. Giet de bouillon er beetje bij beetje en roer met een garde tot een gladde saus.
8. Voeg de kookroom toe en meng erdoor.
9. Laat de ragout nog iets indikken.
10. Voeg dan de stukjes kip, wat gehakte peterselie en gebakken champignons toe en warm nog een minuutje goed door.
11. Verdeel de ragout over de bodem van een ingevette ovenschaal en bestrooi met een beetje peterselie.
12. Kook de broccoli in roosjes 4 minuten voor en giet daarna goed af.
13. Verdeel de broccoli over de ragout.
14. Dek de ovenschotel af met aardappelpuree.
15. Bestrooi de bovenzijde met wat kaas en paneermeel.
16. Bak de kip ragout ovenschotel ca. 30 minuten in de oven.
17. Garneer eventueel met wat extra peterselie.

TIP 1: Voor een snelle variant kun je ook kant en klare ragout gebruiken, maar zelf maken is het allerlekkerste en zoals je leest ook makkelijk.

TIP 2: Je kunt ook de kip vervangen door extra champignons om een ragout te maken zonder kip.



Bron: leukerecepten.nl