



Aardappelstoof met kip en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ ui, grof gesneden
- 🍴 1 teen knoflook, in plakjes
- 🍴 ½ wortel, in grove stukken
- 🍴 ½ stengel bleekselderij, in grove stukken
- 🍴 ½ laurierblad
- 🍴 1 takje tijm
- 🍴 2 jeneverbessen
- 🍴 mespunt vadouvan
- 🍴 ½ kippenbouillonblokje
- 🍴 1½ el olijfolie
- 🍴 4 kippendijfilets
- 🍴 3½ el cider
- 🍴 300 g nieuwe aardappels ongeschild, gehalveerd
- 🍴 ½ tl mosterd
- 🍴 300 g groene asperges zonder houtige eindjes, in schuine stukken
- 🍴 75 ml room
- 🍴 1 takje dragon, grof gehakt
- 🍴 ¼ citroen, uitgeperst

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Maak eerst de bouillon door de ui, helft van de knoflook, wortel, bleekselderij, het laurierblad, de tijm, jeneverbessen, vadouvan, het kippenbouillonblokje en 350 ml water in een pan met dikke bodem aan de kook te brengen.
2. Dek af en laat 20 minuten zacht koken.
3. Verhit in een stoofpan met dikke bodem de 3 el olijfolie.
4. Bak de kippendijfilets kort aan beide kanten goudbruin, maar nog niet gaar.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Blus de kip af met de cider en laat 1 minuut op hoog vuur inkoken.
7. Voeg de rest van de knoflook, de aardappels en 250 ml van de bouillon toe en breng aan de kook.
8. Dek af en laat op laag vuur 20 minuten zacht stoven.
9. Voeg indien nodig extra bouillon toe.
10. Voeg na 15 minuten de mosterd, asperges en room toe en laat nog 5-8 minuten meekoken.
11. Garneer de stoof met de dragon, breng op smaak met citroensap en serveer.

BRON: deliciousmagazine.nl

