



Kip in peperroomsaus

Met carnaval in het vooruitzicht vandaag weer een recept dat wij dan vroeger thuis vaak aten. Een echte klassieker van mijn moeder. Zoals jullie weten kook ik weinig met pakjes en zakjes. Ik zal toegeven dat ik met dit soort dagen naast een pizza of shoarma vooral gemakkelijk kook en dan komen er pakjes bij kijken.

Toen ik dit gerecht maakte voor jullie vroer ik direct een bak in voor tijdens de carnaval. Al gaan wij dit jaar waarschijnlijk alleen de maandag naar de optocht en verder hebben we andere leuke dingen op de planning staan. Zo gaan we een dag naar Rotterdam, mijn vader heeft Eliza-Jane vorige maand beloofd om daar met haar naartoe te gaan. Vorige week vroeg ze opa wanneer gaan we naar Rotterdam bootjes kijken en samen eten. Ik vind het zo ontzettend leuk om te horen dat ze dat soort dingen ook onthoudt en erop terugkomt.

Toen ik dit recept maakte heb ik mezelf een kleine challenge gegeven. Namelijk om dit recept ook eens zonder de zakjes te maken, maar met de kruiden die ik in mijn kast heb staan. Mocht ik er aan beginnen laat ik jullie weten hoe het heeft gesmaakt en of het de moeite waard is om met jullie te delen.

Ingrediënten voor 6 à 8 personen:

- 1 kilo kipfilet
- 3 (grote) uien
- 500 gram champignons
- 1 zakje hollandaise saus
- 2 zakjes peperroomsaus
- 1 liter melk
- 1/2^{de} liter slagroom
- Olie
- Peper
- Zout

Snijd de kip in stukken. Bak de kip in een hapjespan met een flinke scheut olie.

Pel de uien en snipper deze fijn. Maak de champignons schoon en snijd deze in dunne plakken.

Als de kip gebakken is haal deze uit de pan en voeg extra olie toe aan de pan.

Bak de champignons in de hapjespan op hoog vuur. Als de champignons geslonken zijn en het meeste vocht verdampt is voeg dan de uien toe en fruit deze mee.

In de tussentijd kun je de sauzen maken. Doe de zakjes in een kom met een flinke scheut melk. Roer de poeders door de melk en roer net zo lang tot er geen klontjes meer inzitten.

Doe de rest van de melk in een pan en breng dit gecontroleerd aan de kook. Als de melk kookt kun je de saus toevoegen. Roer van tevoren nog een keer goed door het sausmengsel, zodat er niets aan de bodem van de kom blijft zitten. Breng dit geheel al roerende aan de kook. Als het kookt voeg dan de slagroom toe en laat deze warm worden.

Als de saus warm is kun je deze samen met de kip toevoegen aan de champignons. Laat de kip in peperroomsaus ongeveer 30 minuten sudderen op laag vuur met de deksel op de pan.

Serveer het uit pannen of schep het net als dat ik deed in een mooie schaal waar iedereen de kip in peperroomsaus uit kan scheppen.

Tip: Lekker om met rijst te serveren, maar ook met brood is lekker en gemakkelijk.