

Culinaire kipragout



Ingrediënten voor 4 personen (voorgerecht)

200 gram kipfilet	1 dl cognac
50 gram magere spekblokjes	1 dl (soja)room
200 gram knolselderij in kleine blokjes	1 plukje saffraan
100 gram kastanjechampignons in blokjes	bloem om te bestuiven
1 sjalotje, gesnipperd	vloeibaar bakproduct, peper en zout
1 teentje knoflook, fijngehakt	

Bereiden

Snijd de kipfilet in blokjes, zout erover en bestuiven met bloem. Neem een pan met anti-aanbakbodem. Fruit de sjalot en knoflook in de margarine, zonder te verkleuren. Doe de kipfilet, spekje en de champignons erbij en bak even aan tot ze goudbruin zijn. Zet het vuur hoog, doe de cognac erbij en flambeer totdat de vlammen vanzelf doven. Vuur laag, saffraan en knolselderij erbij doen en 5 minuten laten pruttelen. Room toevoegen en nog 5 minuten laten pruttelen. Even laten inkoken tot de ragout wat dikker wordt en eventueel iets binden (met roux, allesbinder of montereren met boter). Laat even iets afkoelen en schep de ragout in een mooi glas naar keuze. Zet het glas op een bord leg er verschillende soorten toast naast. Kan natuurlijk ook met verse broodjes. Je kunt ook een hard broodje uithollen en daar de ragout in doen.



EETSNOB