magimix

RAGOUT VAN KIPPENDIJEN

Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 50 gram roomboter - 1 ui - 1 teentje knoflook - 2 takjes tijm - 600 gram kippendijen zonder - bot en vel - 70 gram bloem - 250 gram champignons - 1 prei - 100 ml slagroom - 100 ml witte wijn - 250 ml kippenbouillon - 3 takjes peterselie - zout en peper

---

1. Doe de boter, de gepelde en in stukken gesneden ui, de gehakte knoflook en de tijmblaadjes in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 2 minuten/snelheid 2A/110 °C

2. Snijd de kippendijen in blokjes van 3 bij 3 cm en voeg ze aan de inhoud van de kom toe. Stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 2A/110 °C. Voeg de bloem toe en stel nogmaals hetzelfde programma in: 3 minuten/snelheid 2A/110 °C.

3. Snijd de champignons in stukken en de prei in plakjes.

4. Giet de slagroom, witte wijn en kippenbouillon bij het mengsel in de kom, samen met de in tweeën gesneden champignons en de kleingesneden prei. Stel het EXPERT-programma in op 30 minuten/snelheid 2A/110 °C.

5. Breng de ragout 1 minuut voor het einde op smaak met zout en peper. Hak de peterselie fijn en voeg deze ook toe.

6. Serveer de ragout in pasteibakjes of met basmatirijst.

Tip van de chef :

Voeg meer wijn toe als de ragout te dik is, voeg een beetje allesbinder of Maïzena toe wanneer de ragout te dun is.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016