



KIP- EN BACKBACONSHOTEL

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: U.K.

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten:

- **1 el olie**
- **450 gram kippendijfilet, in blokjes**
- **1 ui, gesnipperd**
- **4 plakjes gerookt back bacon (rugspek), in stukjes gesneden**
- **120 gram witte champignons, in plakjes gesneden**
- **1 teen knoflook, fijngehakt**
- **280 ml kippenjus**

Bereiding:

- Verwarm je oven voor op 190°C.
- Verhit op hoog vuur in een ovenvaste braadpan 1 el olijfolie en bak het kippenvlees en back bacon goudbruin.
- Draai het vuur iets lager en voeg de ui, champignons en knoflook toe. Bak het geheel ongeveer 5 minuten.
- Giet de kippenjus over het vlees en sluit de pan af met het deksel.
- Schuif de braadpan in de voorverwarmde oven en bak het gerecht 40 minuten.
- Serveer de schotel met doperwten en jonge krieltjes.

Have a nice meal!

20-11-2025