

# KIP MET ROMIGE SJALOTTENSAUS

NOV 2023

Benodigdheden : voor **6** personen

1	st	Mooie dikke kip of 6 billen
6	st	Sjalotten
6	teentjes	Look
50	gr	Boter
1	el	Bloem
1	glas	Witte Porto
1	st	Kruidentuiltje
2	takjes	Rozemarijn
4	dl	Slagroom
12	st	Sherrytomaatjes (of kerstomaatjes)

Bereidingstijd: 20 minuten + 45 minuten stoven

## Werkwijze :

Verdeel de kip in 6 stukken of neem gewoon 6 kippenbillen en snij die in twee (in het gewricht)

Pel 6 teentjes look en snij in plakjes.

Schil 6 sjalotten snij ze in overlans in twee.

Bak de stukken kip 5 minuten in een stevige pan in 50 gram boter en voeg look en sjalotten toe.

Verdeel dan 1 el bloem over de bereiding en laat nog 5 minuten zachtjes bakken.

Giet nu 1 glas witte Porto over de kip en leg er een kruidentuiltje en nog extra 2 takjes rozemarijn bij.

Stoof alles zo'n 30-35 minuten met het deksel op de pot.

Dan mag er nog 4 dl room bij en 12 st sherry- of kerstomaatjes bij.

Laat nog eens 15 minuten sudderen.

Controleer of de dikste stukken kip gaar zijn (prikken – wit vocht is ok) en breng dan op smaak met peper en zout.

Met een feestelijke kip mogen er feestelijke kroketten op tafel.

Smakelijk eten.

=====