



Kip

Kip met aardappelrisotto

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

4 kippenbouten
10 grote vastkokende aardappelen
8 dl kippenbouillon
1 blik maïs (klein)
1 rode paprika
2 dl room
100 g geraspte kaas
1 lente-uitje (of wat bieslook voor garnituur)
50 g boter
peper en zout

Werkwijze:

Kruid de kippenbouten met peper en zout en bak ze kort rondom in boter.
Plaats ze in een ovenschotel met 2 dl kippenbouillon en een beetje boter.
Bak ze gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C.
Snijd de geschilde aardappelen en de paprika in kleine blokjes van 1 op 1 cm.
Kook de blokjes gaar in 6 dl kippenbouillon en room.
Voeg vervolgens de maïs, boter en kaas toe.
Breng de aardappelrisotto op smaak met peper en zout.
Verdeel de aardappelrisotto en de kippenbouten over vier borden.
Garneer met het fijngesneden lente-uitje.



Dit recept vindt U ook op www.sterslager.be