



# Romige kip met champignons, prei en spinazie



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 kilogram aardappelen
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 kipfilets
- peper en zout
- 2 stengels prei (fijngesneden)
- 250 gram champignons
- 2 teentjes knoflook (fijngesneden)
- 1 eetlepel bloem
- 3 deciliter lichte room
- 1 zakje babyspinazie
- 1 bosje platte peterselie (fijngesneden)

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en kook ze gaar in lichtgezouten water. Verhit tijdens het koken van de aardappelen de olijfolie in een braadpan en bak hierin de kipfilets mooi goudbruin aan, minstens 7 minuten aan elke kant. Breng goed op smaak met peper en zout. Haal de kipfilets uit de pan en hou ze warm.
- 2.** Voeg de prei en de champignons toe aan de pan en laat even aanbakken. Voeg de knoflook toe en laat nog een minuutje garen. Bestrooi met de bloem en roer goed. Laat even bakken en voeg de room toe. Breng goed op smaak met peper en zout en laat even inkoken tot een dikke saus. Voeg hier de spinazie aan toe. Leg de kipfilets terug in de pan en werk af met platte peterselie. Geef er de gekookte aardappelen bij.