

# Kipfilet in witte wijnsaus

## Voor 4 personen:

- 4 enkele kipfilets
- 75 gram spekblokjes
- 1 gesnipperde kleine ui
- 1 gesneden teen knoflook
- 3 geschrapte worteltjes in dunne plakjes
- 100 ml droge witte wijn
- 100 ml kippenbouillon
- 125 ml slagroom
- 1 theelepel Provençaalse kruiden
- 1 eetlepel fijngehakte peterselie
- zout en peper

## Werkwijze:

1. Bak de kip volgens de algemene bereidingswijze in 8 tot 10 minuten goudbruin.
2. Schep ze uit de pan en leg terzijde.
3. Bak de ui, knoflook, wortel en spekblokjes op een matig hoog vuur gedurende circa 4 minuten.
4. Draai het vuur hoog en breng de slagroom, witte wijn, bouillon met Provençaalse kruiden, zout en peper aan de kook.
5. Leg de kipfilet terug in de pan en laat het geheel nog zachtjes, met een deksel op de pan gaar stoven. Draai de kip af en toe om.
6. Breng de saus op smaak met zout en peper en strooi er de peterselie over.

## Serveertip:

Kipfilet smaakt heerlijk met krieltjes en groenten zoals broccoli en worteltjes.

## Algemene tip:

1. Laat de kipfilet in 15 minuten op kamertemperatuur komen en dep met keukenpapier droog.
2. Verhit boter in de pan en wacht tot een gedeelte van het schuim is weggetrokken.
3. Laat de filets aan beide kanten gedurende circa 1 minuut op hoog vuur dichtschroeien.
4. Draai het vuur laag en bestrooi de filets met zout en peper.
5. Bak de kipfilet in een pan zonder deksel in circa 10 minuten goudbruin en gaar, 5 minuten per zijde.
6. Giet voor een jus circa 150 ml water in de pan en roer de aanbaksels los.
7. Breng de jus op smaak met zout en peper.