

Ingrediënten voor 4 personen

* 4 ons kipfilet * 100 gram bacon reepjes * tagliatelle * 250 gram champignons * 300 gram blauwe schimmelkaas (had de Deense van Aldi kan ook Gorgonzola) * 1 flinke ui * 1 laurierblaadje * Paprikapoeder * Peper * 1 eetlepel Thijm * groot bekertje creme fraice

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Internationaal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Kip met een romige blauwe kaassaus

Vandaag een smaakvolle maaltijd gemaakt die ik met jullie wil delen. Verassend lekker vonden wij alle hier thuis . Makkelijk met de juiste ingrediënten.Dus gewoon proberen zou ik zeggen !

Bereidingswijze

Uien fijn snijden champignons snijden Tagiatella koken Kipfilet lekker bruin bakken in olie en spekjes toevoegen als deze wat aangebakken zijn de Ui en champignons toevoegen deze even mee laten kleuren hierna voeg je de paprika poeder en de thijm toe en het laurierblad,daarna zoveel heet water dat het vlees net onder staat .Dit laat je een half uurtje lekker zachtjes inkoken .Dan haal je het laurierblaadje eruit en voeg je de schimmelkaas toe en de creme fraice deze maken van de saus een romig geheel .De saus wat binden met allesbinder .

Serveertips

Lekker met een frisse salade en glas witte wijn.

