

Asperge-kip schotel



Wit 4 Personen
 Hoofdgerecht Minder dan 30 minuten

Ingredienten

750 gr witte asperge	1/2 tl zout en 1/2 tl suiker	1 middel grote ui
50 gr ontbijtspek	600 gr kipfilet	zout, peper
1 tot 2 el bloem	50 gr roomboter	100 ml lichtzoette witte wijn (lieblich)
250 ml room	4 el crème fraîche	2 el gehakte peterselie

Bereiding

1. Asperge wassen, schillen en ongeveer 2 cm van de onderzijde verwijderen.
2. De asperge in stukken van ongeveer 3 cm snijden en in kokend water met een snufje zout en suiker 8 minuten laten garen.
3. Ui snipperen en spek in kleine stukjes snijden.
4. Kipfilet in reepjes snijden, kruiden met zout en peper en door de bloem wentelen.
5. De ui en spek in boter aanbakken en dan de kipfilet toevoegen. Dit alles goudgeel laten aanbraden.
6. De room en wijn hierbij schenken en dit tot een gladde saus laten inkoken.
7. Voeg de aspergestukken en crème fraîche toe aan de saus en roer alles goed door.
8. Verwarm alles nog een keer tot aan het kookpunt .
9. Strooi de gehakte peterselie over het gerecht en serveer direct.