



## Verklede kip

Datum: 08-04-2019  
Type gerecht: Hoofdgerecht  
Samengesteld door: Jan Vercoulen  
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 2 kilo kippendijfilets
- 8 uien
- kruidnagelpoeder
- 12 laurierblaadjes
- 8 eetlepels stroop
- azijn
- 3 bouillonblokjes
- rouxkorrels
- aardappelen
- 2 zakjes gemengde salade
- dressing naar keuze

### Bereidingswijze:

Kip inwrijven met peper, zout en kruidnagelpoeder. Uien in ringen snijden en bruin bakken in boter. Kip in een aparte pan aanbraden en bij de uien voegen. Stroop, scheut azijn, 2 bouillonblokjes, 2 kopjes water en laurierblaadjes toevoegen. Uurtje laten pruttelen op zacht vuur.

Eventueel nog op smaak brengen met het derde bouillonblokje. Indien de saus te slap is binden met rouxkorrels. Aardappelen afkoken en laten afkoelen. In schijfjes snijden en bakken.

Verklede kip serveren met gebakken aardappelen en sla met een beetje dressing.