

Kipstoofpotje



Heerlijk stoofpotje van kip op basis van Abdijsaus

Ingrediënten

Voorgegaarde kippenoesters	1,5 kg
Evlier Abdijsaus	1,350 kg
Evlier Champignonextract	10 g
Champignons	250 g
Culinaire room	250 g
Evlier Gedroogde peterselie	

Bereiding

Snij de champignons in vier (of gebruik kleine champignons), bak ze aan in boter en laat ze afkoelen.

Snij de voorgegaarde kippenoesters in stukjes. Meng de culinaire room met het **Evlier Champignonextract**.

Voeg de champignons, de stukjes kippenoester en de roommengeling toe aan de **Evlier Abdijsaus**. Roer het geheel om en garneer met peterselie voor de afwerking.



Vervang de kippenoester door gehaktballetjes, voeg 300 g gestoofde brunoise groentjes toe en creëer heerlijke gehaktballetjes in biersaus!