

Kip met wijn-citroentijmsaus en ravioli

Porties: 4 • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Kip met wijn-citroentijmsaus en ravioli is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **4** kippendijen (met vel bot) of kipdijen filet.
- **100 gr** gerookt ontbijtspek (Grof gesneden)
- **1** prei
- **2 tenen** knoflook
- **1 el** citroentijmblaadjes
- **2 el** bloem
- **150 ml** droge witte wijn
- **400 ml** kippenbouillon
- **100 ml** kookroom
- **25** gezzouten roomboter
- **1 bos** bospeen (schoongemaakt)
- **1** citroen (alleen de rasp)
- **500 gr** verse ravioli met kaasvulling

Bereidingswijze

- 1 Dep de kip droog en wrijf rondom in met peper en zout. Verhit de koekenpan zonder olie of boter en braad de kip op matig vuur in ca 25 minuten rondom goudbruin en gaar.
- 2 Bak ondertussen het spek uit (5 minuten), Voeg de prei, knoflook en citroentijm toe en bak 5 minuten op laag vuur. Voeg de bloem toe en laat 3 minuten garen. Schenk de wijn, 250 ml bouillon en de room erbij en breng al roerend aan de kook. Laat op laag vuur 5 minuten koken tot een gebonden saus. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm
- 3 Verhit de boter in een pan, en smoor de peen met het citroenrasp en de rest van de bouillon in 15 minuten afgedekt gaar.
- 4 Kook de ravioli volgens de verpakking beetgaar.
- 5 Verdeel de ravioli, peen en kip over borden en schep de saus eroverheen.

Toegevoegd door Matthieu