

KIPSCHOTEL MET EEN ROMIGE SAUS VAN MANGO CHUTNEY

Ingrediënten:

1/4 liter slagroom
1 pot Mango Chutney
4 kipfilets
zout naar smaak
1 kippenbouillontablet

Bereiding:

Oven voorverwarmen op 200 graden. Los de kippen-bouillontablet op in kokend water. Kook de kipfilets circa 5 minuten in de bouillon tot het vlees wit is. Snijd de kip daarna in blokjes. Klop de slagroom stijf en spatel de chutney erdoorheen. Voeg zout naar smaak toe. Leg de kipfiletblokjes in een beboterde ovenschaal en verdeel het chutneyroommengsel eroverheen. De kipschotel circa 20 minuten in het midden van de voorverwarmde oven zetten tot de room mooi goudgeel van kleur is. Serveren met rijst of gekookte of gebakken aardappeltjes.

