

Kip met honing met noten en wortelpuree

Ingrediënten

- 4 grote aardappelen
- 5 wortelen
- 1 ui
- 5 eetlepels boter
- 600 g kipfilet
- 150 g honing met noten
- 150 ml witte wijn



Werkwijze

- Schil de aardappels en wortels, en snij ze in stukken.
- Pel en snipper de ui.
- Kook de aardappels met de wortel en ui gedurende 20 minuten gaar.
- Pureer de gekookte groenten en voeg boter, peper, zout en muskaatnoot toe.
- Snij de kipfilets in reepjes.
- Verhit een eetlepel boter in een pan en bak de kipfilets in een drietal minuten gaar. Blus met de witte wijn.
- Haal de pan van het vuur en voeg de honing met noten toe.
- Kruid naar smaak met peper en zout.

Smullen maar!

