

Ingrediënten (4 personen)

- 800 gram krieltjes met schil (schoongeboend)
- 2 eetlepels boter
- 1 ui (gesnipperd)
- 100 gram champignons
- 4 kipfilets
- 2 eetlepels mosterd
- 200 gram crème fraîche
- 500 milliliter kippenbouillon
- 1 eetlepel peterselie (fijngehakt)

Bereiden

Kook de krieltjes. Verhit intussen de boter en fruit hierin de ui. Voeg de champignons toe en bak circa 5 minuten. Voeg de kipfilets toe en bak de filets aan beide kanten kort aan. Voeg de mosterd, crème fraîche en de bouillon toe. Laat de kip in circa 20 minuten op een lage stand garen en de saus indikken. Serveer de kip met de saus en de krieltjes. Bestrooi met de peterselie.