**Kip in mosterdroomsaus**

Nodig:

4 kipfilets

400 gram kastanjechampignons, in vieren

1 sjalotje, fijngesnipperd

1 knoflookteen, uitgeperst

Scheutje droge witte wijn (deze kun je ook weglaten)

1 kippenbouillontablet, verkruimeld

250 ml kook-, of slagroom

½ - 1 eetlepel Dijon-mosterd (naar smaak)

1 theelepel gedroogde tijm

Paar takjes peterselie, fijngehakt

1 eetlepel maizena

Bereiding:

Bestrooi de kipfilets met zout en peper uit de molen. Verhit een koekenpan met een beetje boter of olie en laat heet worden. Bak de kipfilets op middelhoog vuur aan elke kant, tot ze goudbruin maar nog niet gaar zijn. Leg ze op een bord. Voeg indien nodig wat extra boter of olie toe aan het achtergebleven bakvet in de pan en voeg de champignons toe. Bak op hoog vuur tot het vocht uit de champignons verdampt is en ze goudbruin zijn. Zet het vuur lager en voeg de sjalot en knoflook toe. Fruit zacht. Blus af met de witte wijn en laat inkoken. Voeg de bouillontablet, 250 ml water, de room, mosterd en tijm toe en breng aan de kook. Zet het vuur lager en laat 1 minuut zachtjes pruttelen. Roer de maizena met een scheutje koud water tot een glad papje en voeg al roerend toe aan de saus (je hoeft misschien niet alles toe te voegen, maar zoveel om de gewenste sausdikte te krijgen). Leg de kipfilets terug in de saus en laat zachtjes verder pruttelen tot de kipfilets gaar zijn. Bestrooi de kip in mosterdroomsaus voor serveren met peterselie. Je kunt de saus binden met een maizenapapje. Roer 1 el maizena tot een glad papje met een scheutje koud water en voeg dit al roerend toe aan de saus (je hoeft misschien niet alles toe te voegen). Warm nog even door.

Lekker met gebakken aardappeltjes en groenten zoals spinazie, broccoli, sperziebonen of doperwten.