**Kipstoof met donker bier**

Nodig:

4 kippenbouten

1 eetlepels olijfolie

Ui (in ringen)

2 teentjes knoflook (geperst)

2 eetlepels bloem

300 milliliter donker bier

200 milliliter slagroom

100 milliliter kippenbouillon

2 takjes rozemarijn

2 takjes tijm

2 eetlepels zilveruitjes

200 gram gemengde paddenstoelen (in stukken, schoongeveegd)

½ bosje peterselie (fijngehakt)

Bereiding:

Bestrooi de kippenbouten rondom met zout en peper. Verhit de olijfolie in een braadpan en bak hierin de kip in circa 10 minuten rondom goudbruin. Neem de kip uit de pan en bak de uien en knoflook in circa 3 minuten glazig. Roer de bloem erdoor en bak circa 1 minuut. Voeg het bier, de slagroom en bouillon toe. Roer goed door en breng het geheel aan de kook. Zet de warmtebron laag en leg de kip terug in de pan. Voeg de rozemarijn, tijm en zilveruitjes toe en breng op smaak met zout en peper. Laat afgedekt circa 1 uur sudderen op een lage stand. Voeg de laatste 15 minuten de paddenstoelen toe. Bestrooi met de peterselie. Lekker met gebakken aardappels en broccoli.