

Duo Romanobonen met aardappelen, kip en champignonsaus



Ingrediënten

Ingrediënten voor 10 porties:

1.5kg Ardo Romanobonen

1.5kg Ardo Parijse aardappelen

1kg Ardo champignons gesneden

150g Ardo Sjalotjes

100g boter of margarine

10 kipfilet

1l room

Peper en zout

Bereidingswijze

1. Stoom de aardappelen gaar in de steamer.
2. Stoom de romanobonen tot de gewenste gaarheid in de steamer. Stoof de helft sjalotjes in de boter of margarine en voeg de romanobonen hier aan toe. Breng op smaak met peper en zout.
3. Bak de kipfilet aan in de pan en gaar ze verder in de oven.
4. Stoom de champignons kort in de steamer en vang het vocht op.
5. Bak de champignons samen met de rest van de sjalotjes aan in een klontje boter, voeg het champignonvocht toe en laat wat inkoken. Voeg nu ook de room toe en laat even inkoken. Breng op smaak.

Allergenen

Milk



We preserve nature's gifts