

# Kipfricassee met Topsy Gold, dragon, mosterd, prei en kastanjechampignons

**80 minuten**

**4 personen**


Deze kipfricassee met Topsy Gold is een heerlijk gerecht voor de herfst. De malse kip gaart in een romige saus met een subtiele bitterheid door het Brasschaatse tripel bier Topsy Gold. De dragon voegt een subtiele, kruidige smaak toe, terwijl de prei en kastanjechampignons zorgen voor een diepe, aardse basis. Het resultaat is een volle, rijke fricassee die eenvoudig te bereiden is en zorgt voor warmte en gezelligheid aan tafel, ideaal om samen van te genieten!



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 600 gram La Belle Flamande kipfilet
- 1 bakje soepballetjes van bij ons in de winkel
- 1 flesje Topsy Gold
- een 40 gram verse dragon
- 1 eetlepel graantjesmosterd
- 250 gram kastanjechampignons
- 2 preistengels
- 1 ui
- 1 bokaal blanke gevogeltefond
- 100 ml room
- 2 eetlepels bloem
- bakboter
- 1 eierdooier
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Pel en snipper de ui, zet opzij.
2. Snipper de blaadjes van de dragon fijn, zet apart.
3. Snij de prei in ringen, spoel met water en laat uitlekken.
4. Snij de kastanjechampignons in schijfjes, zet opzij.
5. Snij de kipfilets in blokjes.

6. Neem een grote pot met een dikke bodem en stoof de kippenblokjes langs alle kanten aan in bakboter op een matig vuur. We willen geen bruine korst! Zorg telkens voor een enkele laag vlees, dus desnoods moet je het in een paar keer doen.
7. Haal het vlees uit de pot.
8. Bak de schijfjes kastanjechampignons en haal ze er terug uit.
9. Stoof de preiringen (voeg desnoods nog wat extra boter toe) en haal ze uit de pot.
10. Stoof de ui en de look glazig, laat niet bruinen.
11. Voeg 2 eetlepels bloem toe, roer goed en bak het geheel nog 1 minuutje op een matig vuur.
12. Voeg de kippenblokjes terug toe en roer goed.
13. Blus het flesje Topsy Gold en de bokaal blanke gevogeltefond.
14. Voeg de helft van de fijn gesnipperde dragon toe.
15. Breng op een zacht vuur aan de kook en laat een uurtje zachtjes koken met het deksel op de pot. Af en toe kan je eens roeren.
16. Voeg na een uurtje de soepballetjes, de schijfjes kastanjechampignons, de preiringen en de rest van de dragon toe, laat nog 10 minuutjes koken zonder deksel.
17. Meng de eierdooier met 100 ml room tot een liaison.
18. Zet het vuur uit zodat de fricassee niet meer kookt. Meng de liaison eronder, proef en kruid bij met peper en zout en dien meteen op!

\* Maak je de fricassee graag op voorhand? Voeg de liaison dan nog niet toe, enkel vlak voor het serveren!

**Smakelijk!**