



KIPPENBOUTJES MET EEN SAUSJE VAN RODE BESSEN

BENODIGDHEDEN VOOR 4 PERSONEN

- * 4 kippenboutjes
- * 200 gr. rode bessen
- * 2 dl. room
- * scheutje water
- * boter
- * 1 el. suiker
- * peper, zout en wat gemberpoeder

BEREIDING

Kruid het vlees met peper, zout en gember en bak ze knapperig op een matig vuur in boter. Neem uit de pan en houd warm.

Giet er een scheutje water bij en maak de bakresten los, voeg vervolgens de bessen toe en plet ze met een lepel. Strooi er de suiker over en laat zachtjes karamelliseren. Duw deze saus nu door een (punt)zeef en giet ze terug in de pan. Tenslotte mag nu de room bij de saus. Laat even zachtjes sudderen. Schik de kippenboutjes op warme borden en giet er wat saus over. Lekker met pasta.

