**Kip De Lombarde**

kippenwitfilets

gele en rode paprika’s

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

witte balsamico

uien

knoflook

wortelen

verse basilicum
kruidentuiltje van verse salie, rozemarijn, tijm,
en laurierblaadjes

tomaten

olijfolie

kipkruiden

witte wijn

brandy

Snijd een paar kipfilets in drie gelijke stukken. Kruid met een mengeling van kipkruiden. Wrijf die er goed in, zodat ze niet verbranden bij het bakken. Verhit een antikleefpan en bak de stukken kip rondom bruin in wat olijfolie. Ze hoeven niet volledig gaar te zijn. Zet ze even afgedekt weg.

Stoof, in een andere pan, fijngesneden uien, knoflook, wortelblokjes, rode en gele paprika’s in een paar scheutjes olijfolie.

Voeg een half litertje **kippenbouillon** toe, samen met een flinke scheut witte balsamico, een glas witte wijn en een half glas brandy. Maak een kruidentuiltje van rozemarijn, tijm, laurierblaadjes en salie. Leg het in de pan.

Voeg de halfgare stukken kip toe en laat op z’n minst een half uurtje tot drie kwartier sudderen. Controleer de garing.

Haal de kip uit de bereiding als het vlees zacht is Bind de saus met een paar eetlepels maïszetmeel opgelost in water. Voeg daarna de kip toe en roer alles goed om. Breng op smaak met peper en zout.