

## **Kip in het pannetje (voor 6 personen)**

### Ingrediënten

6 drumsticks

2 uien

1 bakje champignons (250 gram)

100 gram worteltjes

2 zakken voorgekookte krielaardappels (à 500 gram)

50 gram margarine

halve theelepel zout

halve theelepel peper

1. Kruid de drumsticks met peper en zout.
2. Laat de margarine smelten en bruin worden in een braadpan.
3. Bak de drumsticks bruin aan alle kanten. Dat duurt ongeveer 10 minuten.
4. Giet 150 milliliter water bij de drumsticks.
5. Laat de drumsticks op zacht vuur 15 minuten stoven met het deksel op de pan.
6. Kijk af en toe of er extra water bij de stoofschotel moet om te voorkomen dat de kip aanbrandt. Voeg indien noodzakelijk extra water toe.
7. Schil de uien.
8. Snijd de uien doormidden, dan in reepjes, dan in blokjes.
9. Snijd de voetjes van de champignons.
10. Snijd de champignons doormidden.
11. Maak de worteltjes schoon. Snijd ze in kleine stukjes.
12. Snijd de voorgekookte aardappels in kleinere stukken.
13. Doe de ui, de champignons, de worteltjes en de aardappels in de braadpan bij de drumsticks.
14. Laat de stoofschotel nog eens 15 minuten stoven.
15. Controleer of de kip gaar is. Er zijn 2 manieren om dat te bepalen. Wanneer je met een vork in het kippenvlees prikt dan moet er helder vocht uitkomen. Is het roze, dan is de kip nog niet gaar. De andere methode is om een stukje kippenvlees van het bot te snijden. Het kippenvlees moet aan de binnenkant wit zijn, niet roze.
16. Is de kip niet gaar, laat de stoofschotel dan nog eens 10 minuten pruttelen op je fornuis.
17. Smakelijk eten!