Hoofdgerechten / Italië

# Gestoofde kip met venkel en broccoli · Italië

Een zachte kipstoof met venkel, broccoli en een lichte saus, culinair geïnspireerd op Italië.

**Tijd** 45 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g kipfilet
- ☐ 300 g broccoli
- ☐ 15 ml olijfolie extra vierge
- ☐ 10 g verse basilicum
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 350 g venkel
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 2 g gedroogde oregano
- ☐ zout en peper naar smaak

## Zo maak je het.

01 Snijd de kip in gelijke blokjes. Maak de groenten schoon, snijd klein en snipper de ui.

02 Fruit de ui in de olie. Voeg de kip toe en bak rondom aan met schoon keukengerei.

03 Voeg de groenten en bouillon toe en breng aan de kook. Laat afgedekt vijfentwintig minuten zacht stoven.

04 Controleer of de kip minimaal 74 °C in de kern bereikt en de groenten volledig gaar zijn.

05 Voeg olijfolie extra vierge, gedroogde oregano, verse basilicum toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

**AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.**

**Recept & herkomst** DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-it-07-04-f7da02b