

Kippenragout maken

Kippenragout maken met melk, groente en maizena

Kippenragout is een klassieker die in Nederland vaak op tafel komt tijdens feestdagen of bij een speciale maaltijd. Toch is het ook een gerecht dat je makkelijk doordeweeks kunt maken. Het voordeel van zelf **kippenragout maken met melk** en maizena is dat je controle hebt over de ingrediënten. Je kiest zelf hoeveel groenten en kruiden je toevoegt en kunt variëren naar smaak. Dit maakt het niet alleen lekkerder, maar vaak ook gezonder dan kant-en-klare varianten uit de supermarkt.

Waarom kippenragout maken met melk en maizena?

Veel traditionele ragoutrecepten gebruiken bloem en room als basis. In dit recept vervangen we dat door melk en maizena. Hierdoor krijgt de saus een romige structuur, maar blijft deze toch licht en luchtig. Maizena zorgt bovendien voor een gladde binding zonder klontjes, mits je het oplost in een beetje koude melk. Het resultaat is een smeeuige ragout die uitstekend combineert met pasteibakjes, aardappelpuree of rijst.

Ingrediënten

Voor 4 personen:

- 300 g kipfilet (gekookt en in blokjes of draadjes)
- 2 el boter
- 2 el maizena
- 400 ml melk
- 200 ml kippenbouillon
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 wortel (kleine blokjes)
- 1 prei (ringen)

- 1 paprika (blokjes)
- 1 teentje knoflook (fijngehakt)
- Kruiden naar smaak: peper, zout, nootmuskaat, [peterselie](#)
- Optioneel: kerriepoeder of laurierblad

Bereidingswijze

Smelt de boter in een pan en fruit ui en [knoflook](#) zachtjes aan. Voeg wortel, prei en paprika toe en bak dit kort mee. Los de maizena op in een beetje koude melk en giet dit bij de groenten. Voeg daarna langzaam de rest van de melk en bouillon toe terwijl je blijft roeren. De saus dikt vanzelf in. Voeg de gekookte kip toe en breng de ragout op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Laat nog enkele minuten zachtjes pruttelen zodat alle smaken goed mengen.

Serveren kippenragout maken

Serveer de kippenragout in krokante pasteibakjes of met rijst of aardappelpuree. Werk af met wat verse peterselie voor extra kleur en smaak.

Tips kippenragout maken

- Voeg champignons of doperwten toe voor meer variatie.
- Maak de ragout een dag van tevoren, dan trekken de smaken extra goed in.
- Voor een luxere versie kun je een scheutje kookroom toevoegen.

Met dit recept is **kippenragout maken met melk** niet alleen eenvoudig, maar ook heerlijk veelzijdig. Perfect voor zowel een doordeweekse maaltijd als een feestelijke gelegenheid.