

Waar ben je naar op zoek?



## Kipragout met champignons zelf maken

📅 9 december 2019

Als ik aan ragout denk, dan denk ik aan kerst! Vroeger hadden we tweede kerstdag vaak een klein buffetje met allemaal kleine lekkere hapjes (denk: kleine gehaktballetjes, stokbroodje, smeerseltjes, salade) én **kipragout**. Heerlijk! Vandaag deel mijn favoriete recept voor deze klassieker: zelfgemaakte kipragout in knapperige pasteibakjes.

Ik heb het natuurlijk niet over dat blikje wat je waarschijnlijk wel terug kunt vinden in je kerstpakket, maar over zelfgemaakte kipragout; lekker en zeker niet moeilijk om te maken. Qua bereidingstijd kan ik niet op tegen dat blikje, maar qua smaak echt wel. Geloof me, eenmaal zelf kipragout met champignons gemaakt: je wilt niet anders meer! En moeilijk is het al helemaal niet, iedereen kan het maken.

### Zelfgemaakte kipragout met champignons

Het is denk ik een soort van 'tic' van me. Als ik een gerecht of product zie denk ik meestal meteen: 'Goh, hoe zou je dat maken'. Alledaagse dingen of simpele gerechten die je soms niet eens meer anders kent dan kant-en-klaar. Dat laatste is zonde want zelfgemaakt is simpelweg vaak veel lekkerder.

*Don't get me wrong*, ik heb niets tegen een pakjes of zakje integendeel. Sommige dingen zijn makkelijker kant-en-klaar. Denk bijvoorbeeld eens aan bladerdeeg of, hoe toepasselijk, de bladerdeeg bakjes (pasteibakjes) die je op de foto van dit gerecht ziet. Die koop ik dus kant-en-klaar. De kipragout? Die maak ik natuurlijk wel zelf. De bakjes

kun je ook zelf maken, zelf bladerdeeg maken kan ook, maar de hoeveel tijd die het kost versus hoeveel lekkerder is, is nihil. Je wint er eigenlijk niets mee. De ragout zelf daarentegen? Een wereld van verschil!

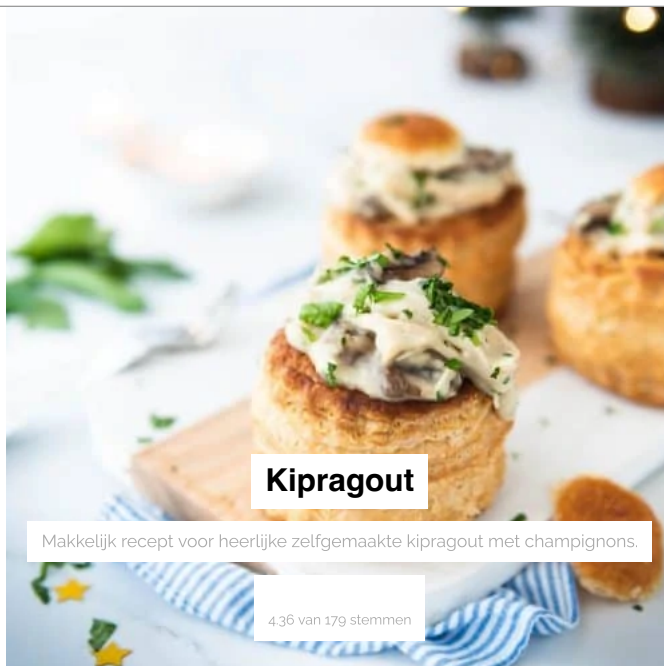


### De basis voor kipragout met champignons

Voor ik verder ga met de ingrediënten en de bereidingswijze even een korte uitleg over 'roux'. Roux spreek je uit als roe en dit is de basis voor elke ragout. Een roux is niets meer en niets minder dan roomboter en gewone bloem. Voor een (blanke) roux laat je roomboter zachtjes smelten zodat het vocht verdampft en dan voeg je de bloem toe. Goed roeren en als de bloem gaat schiften of zweten (scheiding van het vet en de bloem). Dan is de roux klaar en ga je verder met de bereiding van het recept. Geen zorgen, ik heb alles in de receptuur nogmaals duidelijk omschreven.

De kipragout serveer ik tijdens kerst in knapperige pasteibakjes. Je kunt deze ragout ook prima serveren met een beetje rijst als snelle maaltijd. Dat doe ik ook vaak de volgende dag als er restjes zijn. Een heerlijke, snelle maaltijd met een smaakvolle ragout. Tip!





## Kipragout

Makkelijk recept voor heerlijke zelfgemaakte kipragout met champignons.

4,36 van 179 stemmen



Printen



Pinterest



Voorbereiding:  
10 minuten



Bereidingstijd:  
15 minuten



Totale tijd:  
25 minuten

Hoeveelheid:  personen

### WAT HEB JE NODIG (INGREDIËNTEN):

- 6 pasteibakjes
- 500 ml kippenbouillon
- 300 gram kipfilet
- 75 gram kastanjechampignons (in plakjes gesneden)
- 100 ml kookroom
- 50 gram roomboter
- 60 gram bloem
- 1 ui
- 1 stukje foelie
- 2 eetlepels peterselie (fijngesneden)
- 1 tl tijm
- 1 tl citroensap
- peper, zout en een extra klontje roomboter

### ZO MAAK JE HET (BEREIDINGSWIJZE):

1. Snipper het uitje. Doe een klontje roomboter in een steelpan en fruit het uitje rustig aan.
2. Voeg dan de bouillon, foelie, tijm, citroensap en zwarte peper naar smaak toe en breng dit aan de kook.
3. Zodra het kookt voeg je de kipfilet toe en kook je deze in ca. 15 minuten gaar.
4. Haal de kip uit de bouillon.
5. Giet de bouillon door een vergiet en vang de bouillon op in een maatbeker. Vul dit aan tot 500 ml met water.
6. Laat de kip en bouillon afkoelen. Pluk de afgekoelde kip in kleine stukjes.
7. Verwarm de oven voor en bak daarin de pasteibakjes zoals aangegeven op de verpakking.
8. Nu gaan we de roux maken. Doe 50 gram roomboter in een pan op laag vuur en laat dit smelten.
9. Voeg beetje bij beetje de bloem toe en bak dit kort tot het gaat schiften/ zweten.
10. Al roerend met een garde voeg je beetje bij beetje de bouillon toe tot je een gladde saus hebt.
11. Doe de champignons, kip, peterselie en de kookroom er door. Breng op smaak met peper en zout en kook dit even in tot de champignons gaar zijn je ragout de gewenste dikte heeft.
12. Daarna is het tijd om de pasteibakjes te vullen met de ragout en garneer met het dekseltje en wat extra peterselie. Eet smakelijk!

### VOEDINGSWAARDEN INDICATIE (PER PERSOON/ PORTIE):

Calorieën: 395kcal | Koolhydraten: 24g | Eiwitten: 19g | Vetten: 24g | Verzadigd vet: 14g

\*Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

### WIL JE DIT RECEPT OPSLAAN?

Maak dan snel én gratis een eigen account aan.





 Voorgerechten  Champignons, Kerst, Kip

---

*Eef*

Hii! Ik ben Eef, eigenaar van Eefkooktzo.nl. Wat leuk dat je een van mijn recepten gaat maken. Ik vind het super leuk om jullie creaties te zien! Laat het weten via Instagram of Facebook door de hashtag #EEFKOOKTZO te gebruiken of tag mij in je bericht.



## 59 reacties op "Kipragout met champignons zelf maken"

**YVONNE JANSSEN**

22 DECEMBER 2019 OP 15:44

Verrukkelijk Eef. Maar ik haal de tijden nooit die vermeld staan.  
Waarschijnlijk gaat het de volgende keer sneller.  
Maar smaak is fantastisch

[Reageer](#)**EEF**

28 DECEMBER 2019 OP 11:09

Wat fijn om te horen 😊 De eerste keer heeft vaak iets meer tijd nodig, gewoon je rust nemen. Het hoeft niet binnen 30 minuten – het is een indicatie tijd waarin ik het zelf heb gemaakt, maar het is zeker geen must om het binnen die tijd te maken hoor. Fijne jaarwisseling.

[Reageer](#)**TINY ROMVIEL**

17 MEI 2020 OP 21:58

Een heerlijke ragout. Ik heb veel complimenten gekregen.  
Ik heb een vraag: als je ragout voor meer personen maakt, wordt de hoeveelheden van de ingrediëntenlijst automatisch aangepast. Perfect.  
In de bereidingswijze staan ook nog hoeveelheden (boter en water toevoeging). Moet ik als ik voor 12 personen ragout wil maken die hoeveelheden boter en water met 2 vermenigvuldigen, dus 100 gram en boter en bouillon tot 1000 ml aanvullen? Graag je antwoord.

[Reageer](#)**BRIGITTE**

18 NOVEMBER 2021 OP 19:03

Hoi Eef  
Is het ook mogelijk om ipv kookroom slagroom te gebruiken?  
  
Mvg Brigiite

[Reageer](#)**EEF**

18 NOVEMBER 2021 OP 19:10

Ja hoor, dit kun je in principe vrijwel altijd voor elkaar uitwisselen. Niet opgeklopte uiteraard, maar dat spreekt voor zich 😊

[Reageer](#)**GERRIE VAN TIENEN**

16 DECEMBER 2021 OP 03:58

In plaats van kip .  
kan ik ook kipfilet nemen

Reageer

---

**EEF**

16 DECEMBER 2021 OP 09:51

Het recept is voor kipfilet?

Reageer

---

**YVONNE**

23 DECEMBER 2020 OP 11:48

Beste Eef ik ga de kippenragout maken. Lijkt me heerlijk. Vraagje: kan ik het vantevoren maken en over twee dagen opwarmen?

Reageer

---

**EEF**

24 DECEMBER 2020 OP 22:04

Dat zou moeten kunnen maar ik zou er zelf liever voor kiezen om het max. 1 dag van de te voren te maken

Reageer

---

**MARIEKE**

8 NOVEMBER 2021 OP 18:55

Zou ik dit recept in de slowcooker kunnen maken...hoelang zou hij dan moeten?

Reageer

---

**EEF**

9 NOVEMBER 2021 OP 10:58

Ongetwijfeld, maar omdat ik het zelf nog niet heb geprobeerd durf ik je het niet te zeggen hoe lang hij zou moeten. Kwestie van even uitproberen 😊

Reageer

---

**NICOLINE**

26 DECEMBER 2019 OP 17:39

Vanmiddag je kipragout gemaakt. Wat heerlijk zeg!  
Alleen de saus maken was wel even een dingetje, omdat de roux een wat klonterig iets werd, dus moest flink roeren om dat eruit te krijgen. Ik had een hapjespan genomen omdat die een teflon bodem heeft, anders bakt het zo aan in een kookpan leek me. Misschien was het oppervlak te groot nu.  
Ik heb de helft van het zeefsel (uitjes en tijm) nog erbij gedaan, wist niet of dat bedoeling was.  
Persoonlijk zou ik er iets minder peterselie in doen, maar jam zeg... hier kan zelfs de ragout van de slager niet tegenop (laat staat die uit een blik of pot 😊 )

Reageer



**EEF**

28 DECEMBER 2019 OP 11:11

Wauw wat een mooi compliment! Dankjewel 😊 Bij een koekenpan wordt het oppervlakte in een keer snel verwarmd, vandaar dat ik een steelpannetje met dikke bodem gebruik. Dan gaat het iets minder snel en kun je de klontjes er zo uitroeren als ze er zijn. Fijne jaarwisseling!

[Reageer](#)**INGRID**

22 FEBRUARI 2020 OP 18:19

Ik heb het zonder de room gemaakt en was nog steeds erg lekker

[Reageer](#)**WIL**

28 MAART 2021 OP 09:28

Kan je dit recept invriezen

[Reageer](#)**EEF**

28 MAART 2021 OP 20:29

Ik heb het zelf niet geprobeerd nog dus durf je dat niet met zekerheid te zeggen. Maar probeer het gerust 😊

[Reageer](#)**TINY ROMVIEL**

17 MEI 2020 OP 13:17

De ingrediëntenlijst kan door het aantal personen te wijzigen automatisch worden aangepast. In de bereidingslijst worden de genoemde aantallen (boter en water). let aangepast. Moet ik die aantallen dan ook niet op het gewijzigde aantal personen aanpassen (bv. voor 12 personen 50 gram boter en 1000 ml water gebruiken?

[Reageer](#)**EEF**

18 MEI 2020 OP 16:52

Klopt alleen de ingrediëntenlijst wordt aangepast dus die verhoudingen moet je zelf even doorberekenen voor de receptuur 😊

[Reageer](#)**KLASKE**

29 SEPTEMBER 2020 OP 11:18

Voor nóg lekkerdere bouillon zet je de kip op met koud water en een bouillon-blokje en breng het dan langzaam aan de kook.

[Reageer](#)

**HILDE**

8 OKTOBER 2020 OP 19:32

Erg lekkere ragout!! Wat deze nog net iets lekkerder maakt is een flinke scheut witte wijn! Jammie

Reageer

**EEF**

19 OKTOBER 2020 OP 19:11

Wat ontzettend leuk om te lezen, dankjewel 😊

Reageer

**MIMI TSIANG**

9 DECEMBER 2020 OP 17:16

Deze ragout vind ik het lekkerste en makkelijkste recept wat ik ooit gemaakt heb!  
Gauw opslaan!

Reageer

**EEF**

11 DECEMBER 2020 OP 13:22

Wauw dankjewel 😊

Reageer

**ANNETTE**

12 DECEMBER 2020 OP 15:30

Klinkt allemaal erg goed. Kan je de ragout ook een aantal dagen van te voren maken en dan invriezen?

Reageer

**EEF**

13 DECEMBER 2020 OP 21:11

Ik heb het zelf niet geprobeerd nog dus durf je dat niet met zekerheid te zeggen. Maar probeer het gerust 😊

Reageer

**ANITA**

24 DECEMBER 2020 OP 21:44

Ja dit is geen probleem om het in te vriezen. Daarna smaakt het nog lekkerder, daar alles goed in getrokken is. ( In de magnetron ,langzaam opwarmen ) Of het s.morgens al uit de diepvries halen zodat het al ontdooid is dan kun je het ook op een laag vuurtje opwarmen.

SMAKELIJKE KERST

Reageer

**PETER REINDERS**

18 DECEMBER 2020 OP 16:50

Inderdaad een typisch kerstrecept dat ik al jaren maak. Was op zoek naar iets nieuws en zie dat je foelie toevoegd, ga ik ook proberen. Overigens, het is heel eenvoudig, en lekkerder, om zelf pastiebakjes te maken. 2 plakjes bladerdeeg en met een steekring of soepkom 2 rondjes uitsteken. in 1 plakje een wat kleiner rondje uitsteken. Alles netjes op elkaar leggen en besmeren met ei. Dan in de oven en je krijgt een mooi bakje met deksel.

Met kerst laat ik het vierkante plakje bladerdeeg heel. Uit een van de plakjes steek je weer een deksel en je legt de plakjes "haaks" op elkaar. Het heeft dan de vorm van een ster, toch leuk met kerst?.

Reageer

---

**EEF**

19 DECEMBER 2020 OP 12:46

Wat een leuke aanvulling en goed idee om ze zo in een stervorm te maken, tof 😊 Fijne dagen!

Reageer

---

**CHO**

23 DECEMBER 2020 OP 12:41

Heerlijk, makkelijk én prima aan te passen aan ieders eigen smaak (ik voeg vaak nog andere kruiden toe ???). Als ik hem invries, doe ik dat zónder de room. Die voeg ik pas toe als hij al weer ontdooid is. ...óf niet, want zonder room is hij ook zalig! ❤️ Wat ik wel aan je wil vragen; hoe lang denk je dat hij in de koelkast bewaard kan blijven? Met en zonder room...?

Bedankt alvast! Fijne feestdagen en óp naar een mooier Nieuwjaar!

Cho

Reageer

---

**EEF**

24 DECEMBER 2020 OP 22:06

Dankjewel voor je mooie compliment 😊 Ik denk 1 tot 2 dagen, zou het niet heel veel langer bewaren, maar dat is heel persoonlijk.

Reageer

---

**CARINA**

24 DECEMBER 2020 OP 11:46

Heerlijk eenvoudig recept. Ik heb wel nog een extra bouillonblokje toegevoegd en wat peper en nootmuskaat. Aan tafel doen sommigen er nog wat worcestersaus overheen druppelen. Hoe lang kun je deze ragout bewaren?

Reageer

---

**EEF**

24 DECEMBER 2020 OP 22:12

Ik zou zeggen max 1-2 dagen, afgesloten in de koelkast

Reageer

---

**NANA**

24 DECEMBER 2020 OP 17:58

Ben nu bezig met klaarmaken, maar als ik het goed lees, vang ik de uitjes op in het vergiet en gebruik ik die nergens meer? Gooi ik dus weg? (Heb ik zo mijn best gedaan op mooi fijn snipperen van de uien en kan ik ze nu zo weggooien hahaha)

Reageer

**EEF**

24 DECEMBER 2020 OP 22:14

Hahaha ja, gaat echt om de smaak. Maar als je ze echt, echt, echt heel mooi hebt gesneden mag je ze van mij ook toevoegen hoor 😊 Fijne dagen!

Reageer

**NANA**

25 DECEMBER 2020 OP 11:50

Hi Eef, heb inderdaad een schepje toegevoegd op het laatst. En de smaak is heerlijk! Wordt zo met de brunch vast van gesmuld.

Fijne kerstdagen!

Reageer

**JOAN**

29 DECEMBER 2020 OP 13:31

Ik heb deel van de ui nadien toegevoegd en klein scheutje ketchup voor smaak. Heerlijk recept.

Reageer

**EEF**

30 DECEMBER 2020 OP 09:53

Lekker toevoeging!

Reageer

**SANNE**

26 DECEMBER 2020 OP 13:47

COMPLIMENTEN!! Wij hebben het recept net gemaakt en het is heerlijk! kan niet wachten deze morgen te serveren! (Maar eerst zelf een beetje eten op een geroosterde boterham!)

\* Fijne kerstdagen! \*

Liefs, Sanne en Paul

Reageer

**EEF**

28 DECEMBER 2020 OP 13:45

Wat een mooi compliment! Dankjewel Sanne & Paul 😊

Reageer



---

**RAYMOND VAN DELFT**

28 NOVEMBER 2021 OP 15:37

Het is gemakkelijk gelijk een dubbele hoeveelheid te maken door alles maal twee te doen. Invriezen gaat prima als je over hebt. ( De kans is erg klein dat je overhoudt trouwens)

Overigens gebruik ik kippendijen en maak ik daarmee de bouillon. Ik vul later dus niet aan met water maar maak gelijk de 500 ml of veelvoud ervan. Een scheut witte wijn erbij doet ook veel goed, maar hoeft niet natuurlijk. Uitstekend recept. Nooit meer een blikje! Dank!

[Reageer](#)

---

**EEF**

28 NOVEMBER 2021 OP 20:41

Wat leuk om te lezen, dankjewel Raymond 😊

[Reageer](#)

---

**TOON**

3 JANUARI 2021 OP 20:21

Tjee.

Wat een verschil met een pakje of blikje.

Indrukwekkende smaak.

Kook zelf al jaren en als je het recept volgt is het overweldigend de smaak.

Heb zelf kip gepekeld en daarna op de BBQ..

Daarna laten afkoelen en laten sudderen in de roux.

Ik sudder het op een petroleumstelletje heel langzaam gaar.

[Reageer](#)

---

**EEF**

7 JANUARI 2021 OP 10:09

Wat een mooi compliment, dankjewel 😊 Die kip klinkt trouwens ook fantastisch lekker al natuurlijk, wat een basis!

[Reageer](#)

---

**BRECHJE**

25 JANUARI 2021 OP 10:02

Het was heerlijk! Echt verrukkelijk. Alle mensen voor wie ik kookte die waren erg enthousiast.

Het enige 'min'puntje: ik had niet genoeg haha! Ik had voor 6 personen gekookt en we waren met z'n vieren.

De volgende keer nóg meer maken dus!

[Reageer](#)

---

**EEF**

25 JANUARI 2021 OP 12:21

Hahaha dat hoor ik graag 😊

[Reageer](#)

---

**MIEKE**

7 MEI 2021 OP 10:14

Ik heb vandaag voor het eerst zelf ragout gemaakt.  
Het was heel makkelijk te maken aan de hand van jouw recept en is goed gelukt.  
We hebben er samen met vrienden van gesmuld, het was heerlijk!  
Dit ga ik vaker maken ????

[Reageer](#)**EEF**

9 MEI 2021 OP 22:04

Wat leuk om te lezen, dankjewel voor je reactie 😊

[Reageer](#)**JERRY**

4 OKTOBER 2021 OP 21:06

Super recept, ik gebruik dit als basis voor mijn runder ragout de verhouding kloppen perfect! Heb het recept al meerdere keren gemaakt.

[Reageer](#)**EEF**

8 OKTOBER 2021 OP 21:33

Wat leuk om te lezen 😊

[Reageer](#)**WULLEMAN**

3 NOVEMBER 2021 OP 11:09

Wat bedoelt u met "een stukje foelie "

[Reageer](#)**EEF**

3 NOVEMBER 2021 OP 20:11

Een stukje foelie, foelie is een kruid

[Reageer](#)**ANNELIES**

13 DECEMBER 2021 OP 11:07

Ik ben zeker van plan dit te gaan maken ivm een glutenvrij en zuivelvrij dieet. Ik ga de room dan weglaten.  
Gebruik je een kipbouillonblokje bij stap 2? Kan het ook met losse poeder? Hoeveel ongeveer? Alv bedankt.

[Reageer](#)**EEF**

15 DECEMBER 2021 OP 10:31

Ik heb het recept geschreven op basis van een bouillonblokje. Met poeder zal het ongetwijfeld kunnen, maar dan zul je even moeten proeven en de verhoudingen wellicht iets moeten aanpassen. Dit is ook per merk weer verschillend.

Reageer

---

**ERNA**

19 DECEMBER 2021 OP 19:01

Net gemaakt en gegeten en smaakte superlekker Eef. Bedankt voor het delen!

Reageer

---

**EEF**

20 DECEMBER 2021 OP 08:40

Wat leuk om te lezen, dankjewel 😊

Reageer

---

**MYRTHE**

22 DECEMBER 2021 OP 09:11

Het recept lijkt mij heerlijk en ben van plan om dit voor kerst te maken, ik heb alleen een vraag. Kan ik zomaar de champignons weg laten in het recept? Of evt vervangen door iets anders?

Reageer

---

**EEF**

22 DECEMBER 2021 OP 09:52

Ja hoor die kun je weglaten. Voeg eventueel wat extra kip toe. Qua groenten kun je ook wat beetgaar asperges stukjes doen, dat is denk ik ook wel een lekkere combinatie. Weer eens wat anders 😊

Reageer

---

**MYRTHE**

22 DECEMBER 2021 OP 09:56

Ah oké, super!

Bedankt voor je snelle reactie! 😊

Reageer

---

**MAR**

31 DECEMBER 2021 OP 19:01

Vandaag gemaakt.  
Een heel makkelijk recept!

Heb er wel mijn eigen draai aan gegeven:  
– roomboter voor de helft vervangen door Becel Original  
– meer champignons, omdat ik die toch had (350 gram)  
– flinke scheut witte wijn

Resultaat: zooo lekker...

Volgende keer vervang ik de roomboter door 100% Becel.

Een smakelijk en gezond 2022 gewenst.

[Reageer](#)

## Laat een reactie achter

Het e-mailadres wordt niet gepubliceerd. Vereiste velden zijn gemarkeerd met \*

Beoordeel dit recept ☆☆☆☆☆

Typ hier..

Naam \*

Email \*

Site

Mijn naam, e-mail en site bewaren in deze browser voor de volgende keer wanneer ik een reactie plaats.

Houd mij op de hoogte van nieuwe reacties. Of [abonneer jezelf](#) op deze discussie zonder te reageren.

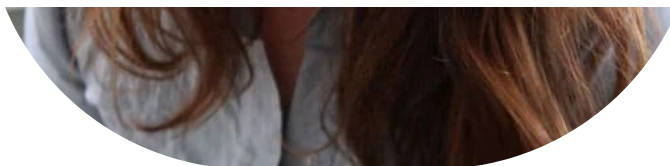
[PLAATS REACTIE >>](#)

[< VORIGE](#)  
Pompoencake met cheesecake

[VOLGENDE >](#)  
Zalm in bladerdeeg







## Welkom!

Hier deel ik al mijn keukengeheimen met je. Lekkere, écht makkelijke gerechten die elke thuiskok kan maken.

Wekelijks komen er nieuwe recepten online. Elke vrijdag een lekker & écht makkelijk weekmenu. Afgewisseld met mijn ultieme kooktips, tips voor restaurants of bestemmingen waar je blij van wordt en soms een persoonlijke kijkje achter de schermen. Kook ze!

Liefs,  
Eef

## Social Media



## Nieuwsbrief

SCHRIJF JE NU IN

## Favorieten





*Vegan pizza recept*



*Zoetzure kip*





*Appeltaart toetje in een glaasje*

## Op de hoogte blijven

Je kunt Eefkooktzo.nl volgen via Facebook, Instagram, **Bloglovin'**, Pint en Twitter. Heb je vragen en/of opmerkingen **dan hoor ik** dat natuu graag!



## Schrijf je in voor de gratis nieuwsbrief

Wil je op de hoogte blijven van de nieuwste écht makkelijke recepten? Schrijf je dan snel in v

SCHRIJF JE NU IN