



Kip in romige champignonsaus

met krokante bladerdeegfleurons



20-30min



2 personen

Fleurons zijn kleine stukjes gebakken bladerdeeg, meestal in de vorm van een halve maan. Wij zijn liever lui dan moe, dus we maakten er grotere exemplaren van. Reuzenfleurons, zo je wilt. Heb je wat extra tijd? Ga dan aan de slag met koekdeegvormpjes en fleur (haha!) je avondmaaltijd op. Of laat de kinderen een handje meehelpen!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 bosui
- 3 kippendijfilets
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg¹
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl bloem¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1175kcal, vet 81.8g, koolhydraten 65.2g, eiwit 42.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd 'm in schuine plakjes. Halveer, pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



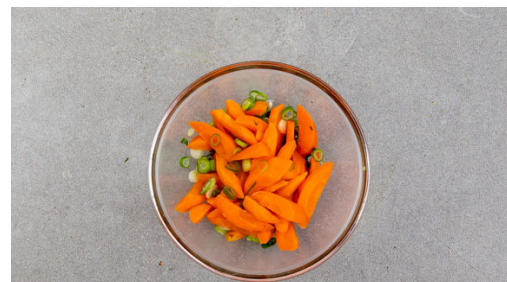
4. Fleurons bakken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier uit over een bakplaat. Snijd het **deeg** in **4 stukken** en bestrooi ze met peper. Bestrijk evt. met losgeklopt eigeel voor een mooie, goudbruine glans. Bak de **fleurons** in 8-10min goudbruin en knapperig in de oven.



2. Kip voorbereiden

Dep het **vlees** droog en snijd in stukjes. Bestrooi met zout en peper naar wens.



5. Wortels koken

Doe de **wortel** met een snufje zout in een middelgrote kookpan. Schenk er water bij tot ze onderstaan en breng aan de kook. Kook de **wortels** in 2-3min beetgaar en giet af. Laat ze uitlekken, doe dan terug in de pan en schep ze om met de **bosui** en een snuf zout en suiker.



3. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** in 2-3min goudbruin aan. Voeg de **champignons** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Strooi 1tl bloem in de pan, roer goed en schenk er 150ml water bij. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe, draai het vuur lager en laat de **sous** 5-10min sudderen. Voeg evt. meer water toe als de **sous** te dik wordt.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **sous** en voeg de **wortel** toe. Breng de **sous** kort aan de kook en proef of je nog **bouillonpoeder**, zout en peper wil toevoegen. Snijd de **fleurons** voorzichtig open en beleg ze met de **kip in champignonsaus**.