



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. Reuzefleurons, 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
- 1 kipfilet
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 beker crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- 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 1018kcal, vet 62.5g, koolhydraten 64.7g, eiwit 42.3g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **champignons** in vieren. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem in dunne schijfjes. Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



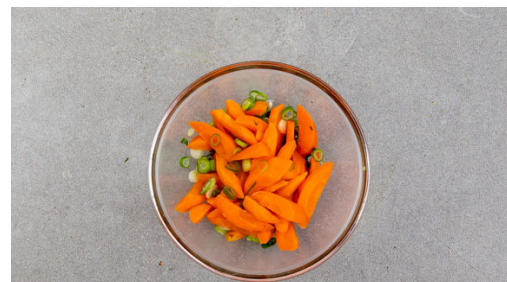
4. Fleurons bakken

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



2. Kip voorbereiden

Dep de **kipstukjes** droog en schep ze om met een flinke snuf zout en peper.



5. Wortels koken

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



3. Saus maken

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



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en voeg de **wortel** toe. Breng de **saus** kort aan de kook en breng hem op smaak met de **rest van het bouillonpoeder** en zout en peper wens. Snijd de **fleurons** voorzichtig open en serveer ze met de **kip in champignonsaus**.