



Britse pastei met kip en champignon-roomsaus



30-40min



2 personen

Dit recept is een echte allemansvriend: stukjes mals gebakken kip, aardse champignons en crème fraîche voor de nodige romigheid. Het laagje bladerdeeg van de pastei wordt in de oven knapperig goudbruin en is ideaal om de laatste restjes mee uit de ovenschaal te schrapen. Snel, gemakkelijk en ontzettend lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1x kipstukjes
- 5g kipkruiden
- 1 prei
- 1x kastanjechampignons
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- bloem ¹
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- ovenschaal

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 975kcal, vet 60.2g, koolhydraten 58.6g, eiwit 46.5g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng de **kipstukjes** in een kom met de **kipkruiden** en een snuf peper en zout.



2. Groenten snijden

Snijd de **prei** in de lengte door en dan in reepjes. Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in achten.



3. Kip bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min rondom goudbruin (ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn, de **kip** gaat verder bij stap 5). Schep de **kip** op een bord en zet opzij. Veeg de pan schoon.



4. Groenten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op hoog vuur en bak de **champignons** 2-3min. Voeg de **prei** en **kip** toe en bestuif met 1-2el bloem. Bak al vlug roerend tot de **groenten** en de **kip** met bloem bedekt zijn.



5. Vulling afmaken

Voeg de **crème fraîche** en het **bouillonpoeder** aan de pan toe en roer door. Laat 3-4min op matig vuur sudderen. Breng op smaak met peper en zout. Neem de pan van het vuur en laat de **vulling** iets afkoelen.



6. Pastei bakken

Schep de **vulling** in een ovenschaal en rol het **deeg** er zonder bakpapier overheen. Vouw de randjes over de ovenschaal en druk ze aan of snijd het overtollige **deeg** weg. Bak de **pastei** 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en knapperig is. Laat voor het serveren iets afkoelen.