



Britse pastei met kip en champignon-roomsaus



30-40min



2 personen

Dit recept is een echte allemansvriend: stukjes malse 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
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 1x kastanjechampignons
- 1x preiringen
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- grote koekenpan

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1010kcal, vet 64.8g, koolhydraten 58.1g, eiwit 42.5g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep de **kipstukjes** droog en schep ze om met 1el olijfolie en de **cajunkruiden**.



2. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en braad de **kip** 2-3min. Schep het **vlees** uit de pan en zet opzij.



3. Champignons snijden

Snijd de **champignons** in vieren, grotere exemplaren in achten.



4. Groenten bakken

Verhit de gebruikte pan opnieuw op hoog vuur met 1el olie en bak de **champignons** 2-3min. Voeg de **prei** en de **kip** toe en roer goed door. Voeg de **crème fraîche** en het **bouillonpoeder** toe en laat het geheel 3-4min pruttelen. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



5. Vulling afmaken

Schep het mengsel in een ovenschaal en dek af met het **bladerdeeg**. Snijd de randen bij en maak evt. decoraties van het **overtollige deeg**. Klop evt. een ei los en bestrijk het **deeg** ermee voor een goudbruine garing.



6. Pastei bakken

Bak de **pastei** 20-25min in de oven, tot het **deeg** goudbruin en knapperig is.