



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

- 1 kipfilet
- 1 zakje cajunkruiden ¹⁰
- 1 prei
- 250g kastanjechampignons
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 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.

Kooktip

Je kunt de weggesneden randjes deeg evt. gebruiken om de pastei mee te decoreren.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1006kcal, vet 64.8g, koolhydraten 57.5g, eiwit 42.3g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in stukjes. Meng ze met 1el olijfolie en de **cajunkruiden**.



4. Champignons snijden

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



2. Prei snijden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in dunne reepjes.



5. Groenten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** 2-3min en voeg dan de **prei** en de **kip** toe. Schep om en voeg de **crème fraîche** en het **bouillonpoeder** toe. Meng goed en laat het geheel 3-4min zachtjes pruttelen. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Kip braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en voeg evt. een beetje olijfolie toe. Braad de **kipstukjes** in 2-3min rondom stevig aan. Schep ze op een bord en bewaar de pan.



6. Pastei bakken

Schep het mengsel in een ovenschaal en dek af met het **bladerdeeg** (zonder aanklevend bakpapier!). Snijd de overhangende randen weg of vouw ze naar binnen (**zie tip, links**). Bestrijk het **deeg** evt. met losgeklopt ei en bak de **pastei** in 20-25min goudbruin en knapperig.