



Pasen V2: bio-kip met venkel en bonen

geserveerd met drop biscuits



ca. 45min



2 personen

Zoek je nog een origineel idee voor de paasbrunch? Dan zijn deze drop biscuits precies wat voor jou. Heerlijke flaky en hartige broodjes die je helemaal zelf maakt. Erbij maak je een romige kipragout, die je serveert met lekker veel verse kruiden en bieslook. Gegarandeerd een eyecatcher op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 500ml volle melk ⁷
- 1 ui
- 1 venkel
- 100g sperziebonen
- 2 bosuien
- 2 biologische kipfilets
- 1 zakje cajunkruiden

Wat je thuis nodig hebt

- 65g boter ⁷
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- keukenweegschaal
- maatbeker

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

Kooktip

Weersta de verleiding om het deeg te kneden, want dan wordt het niet flaky.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 849kcal, vet 41.3g, koolhydraten 71.8g, eiwit 16.8g



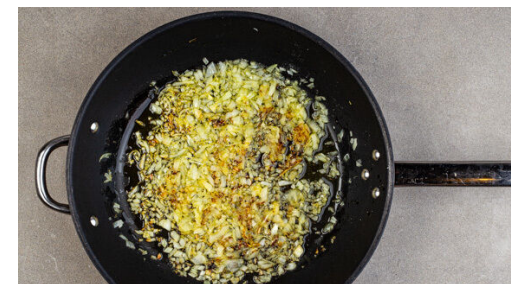
1. Deeg voorbereiden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringen en meng met **85g bloem**, **1tl bakpoeder** en een flinke snuf zout en suiker. Snijd **50g koude boter** in blokjes, hussel om met het **bloemmengsel** en knijp de blokjes plat. Werk snel, want de **boter** mag niet te warm worden.



2. Drop biscuits maken

Voeg **75ml melk** toe en gebruik een vork om het **deeg** kort door te roeren (**zie tip, links**). Halveer het **deeg** en vorm er **2 broodjes** van op een bakplaat met bakpapier. Leg de bakplaat in de koelkast tot de oven voorverwarmd is. Bak de **drop biscuits** in 15-18min goudbruin in de oven. Verlaag de oventemperatuur tot 210°C (190°C hetelucht) als ze te snel donker worden.



3. Ui fruiten

Pel en hak de **ui** fijn. Verhit een middelgrote koekenpan op laag tot middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** al roerende glazig.



4. Groenten stoven

Snijd de **venkel** in de lengte in vieren en dan in dunne repen. Verwijder de harde stelen. Dop en halveer de **sperziebonen**. Voeg de **venkel** en **sperziebonen** toe aan de koekenpan, voeg ½tl zout en 2el water toe en leg een deksel op de pan. Stoof het geheel ca. 8min.



5. Kip braden

Hak de **dille** grof. Snijd de **bosuien** in dunne ringen. Dep het **vlees** droog en snijd het in reepjes. Neem de deksel van de pan, draai het vuur hoog en laat de vloeistof verdampen. Voeg het **vlees** toe met 1el boter en braad 3-5min. Voeg de **cajunkruiden**, **1el bloem** en de **helft van de bosui** toe en bak nog ca. 1min.



6. Ragout afmaken

Voeg **100ml melk** toe en breng al roerende aan de kook. Draai het vuur laag en laat 2-4min inkoken tot een **romige saus**. Voeg evt. **meer melk** toe. Breng op smaak met peper en 1tl azijn en schep de **helft van de dille** erdoor. Verdeel de **ragout** over borden en bestrooi met de **rest van de dille** en de **bosui**. Serveer met de **drop biscuits**.