



V1: Britse pastei met kip

met champignons en prei



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
- 1 prei
- 250g kastanjechampignons
- 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.

Kooktip

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1098kcal, vet 75.5g, koolhydraten 55.6g, eiwit 43.5g



1. Kip kruiden

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



2. Prei snijden

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



3. Kip bakken

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.



4. Champignons snijden

Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren, grotere exemplaren in achten.



5. Groenten bakken

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



6. Pastei bakken

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