

DINNERLY



Pot pie met gerookte kip met groenten en krokant bladerdeeg



ca. 30min



2 personen

Een "pot pie" is een Noord-Amerikaanse ovenschotel die met een knapperige laag bladerdeeg afgedekt wordt. Er bestaan eindeloos veel versies van, omdat je met de vulling alle kanten uit kunt. Wij kozen vandaag voor wortel, venkel, tijm en gerookte kip in een romige saus. Lekker warm comfort food dus!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 5g verse tijm
- 1 ui
- 1 wortel
- 1 venkel
- 1x gerookte kipreepjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- oven met middelgrote ovenschaal
- grote koekenpan
- maatbeker

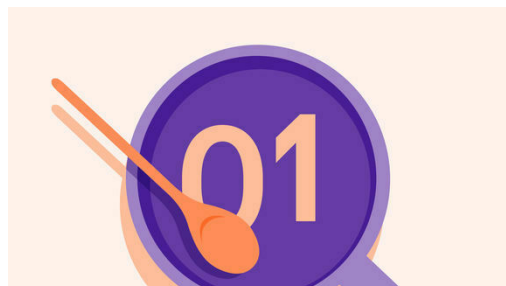
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

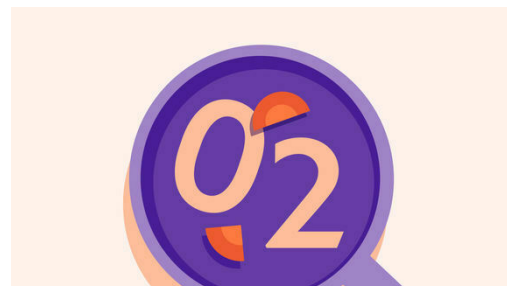
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 819kcal, vet 47.8g, koolhydraten 64.8g, eiwit 25.5g



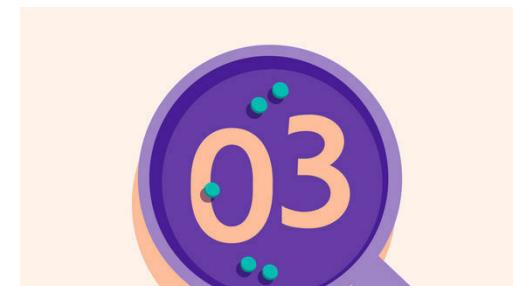
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pluk de **helft van de tijmblaadjes** en hak ze fijn. Pel 1 teen knoflook en snij 'm fijn. Pel en halveer de **ui** en snij 'm in dunne reepjes. Schrob of schil de **wortel**, snij 'm in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Verwijder de harde onderkant van de **venkel**, snij de knol in vieren en dan in dunne plakjes.



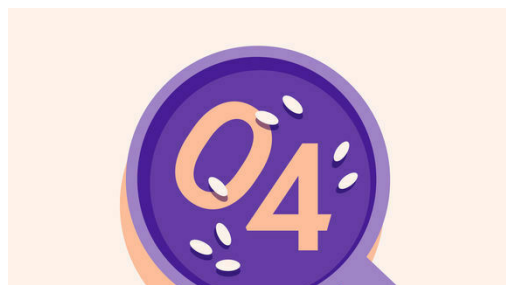
2. Ui bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui**, **tijm** en knoflook in ca. 2min zacht.



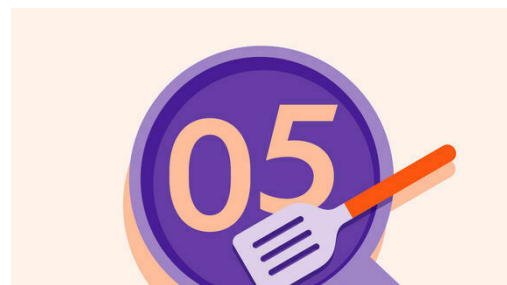
3. Wortel en venkel bakken

Voeg de **wortel**, de **venkel** en een snuf peper en zout toe en bak ca. 5min mee, tot ze zachter worden. Voeg de **kipreepjes** toe en verwarm ze kort.



4. Vulling voorbereiden

Roer het **bouillonpoeder** en 2el bloem door de pan. Giet er dan 250ml water bij en laat 2-3min zachtjes koken, tot het **mengsel** een beetje indikt.



5. Ovenschotel bakken

Doe het **kip-groentemengsel** in een middelgrote ovenschaal. Rol het **deeg** uit en leg het op de ovenschaal zodat er nog 1-2cm deeg over de randen hangt. Druk de randen van het deeg aan of vouw ze om en kerf met een scherp mes een kruis midden in het deeg. Bak de **ovenschotel** 12-15min in de oven, tot het deeg goudbruin en krokant is. Schep op borden en serveer.



6. Een echt kunstwerk

Als de deegranden iets te lang zijn kun je ze afsnijden en je ovenschotel ermee versieren. Steek bijvoorbeeld wat vormen uit en verdeel ze over de randen, of gebruik je fantasie en maak je eigen kunstwerk.