

DINNERLY



XXL: Kip- en knolselderijschotel met knapperig bladerdeegdakje



ca. 40min



2 personen

Houd een diner(tje) met onze XXL-recepten! Of je nu een gezellige avond met vrienden organiseert of graag wat overhoudt voor de lunch morgen – dankzij de dubbele porties plan je je maaltijden zoals ze voor jou het beste uitkomen. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk. (Met dit recept maak je 4 of 8 porties, afhankelijk van welke box je hebt).

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine knolselderij ⁹
- 2 preien
- 4 kippendijfilets
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 3el boter ⁷
- 1el bloem ¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven met ovenschaal
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker

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

KOOKTIP

Met dit recept maak je 4 porties.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 586kcal, vet 38.1g, koolhydraten 31.7g, eiwit 23.0g



1. Knolselderij bakken

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snij de **knolselderij** in vieren, schil deze kwarten en snij in blokjes van 2-3cm. Doe de **knolselderij** in een ovenschaal, meng met 1el boter en een snuf peper en zout en bak 12-15min in de voorverwarmde oven.



2. Prei en vlees bakken

Halveer de **preien** in de lengte en snij overdwars in reepjes van ca. 2cm breed. Dep het **vlees** droog en snij in 2-3cm grote stukken. Smelt 2el boter in een middelgrote kookpan. Bak de **prei** en het **vlees** ca. 4min op hoog vuur.



3. Saus koken

Bestuif de pan met 1el bloem en bak ca. 1min mee. Voeg 250ml heet water en het **bouillonpoeder** toe en roer goed door. Laat de **saus** 2-3min koken, proef en breng verder op smaak met peper en zout.



4. Ovenschotel voorbereiden

Verdeel de **prei**, het **vlees** en de **saus** voorzichtig over de **knolselderij** in de ovenschaal. Rol het **deeg** uit over de ovenschaal en trek het bakpapier eraf. **Pas op:** heet! Snij evt. overhangend deeg af en leg evt. als decoratie bovenop de ovenschotel.



5. Ovenschotel bakken

Prik het **deeg** in het midden in zodat stoom kan ontsnappen. Bak de **ovenschotel** in 13-15min goudbruin in de oven en serveer.



6. Glimmend en glanzend

Houd je van een beetje glans? Geen probleem: klop een ei los samen met 1el room, melk of water en bestrijk het deeg ermee voordat je de ovenschotel bakt. Zo wordt de korst niet alleen knapperig, maar krijgt ook nog eens een goudbruine glans!