



Kip in romige champignonsaus

met krokante bladerdeegfleurons



ca. 30min



2 personen

Fleurons zijn kleine stukjes gebakken bladerdeeg, meestal in de vorm van een halve maan. Wij zijn liever lui dan moe, dus we maakten er grotere exemplaren van. Reuzefleurons, zo je wilt. Heb je wat extra tijd? Ga dan aan de slag met koekdeegvormpjes en fleur (haha!) je avondmaaltijd op. Of laat de kinderen een handje meehelpen!

Wat je van ons krijgt

- 250g champignons
- 1 wortel
- 1 ui
- 1 bosui
- 1x kipstukjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 kuipje crème fraîche ²

Wat je thuis nodig hebt

- 1tl bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

Gluten (1), Melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1081kcal, vet 72.7g, koolhydraten 62.5g, eiwit 40.1g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren. Schil of schrob de **wortel** en snijd hem schuin in dunne plakjes. Pel en halveer de **ui** en snijd fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



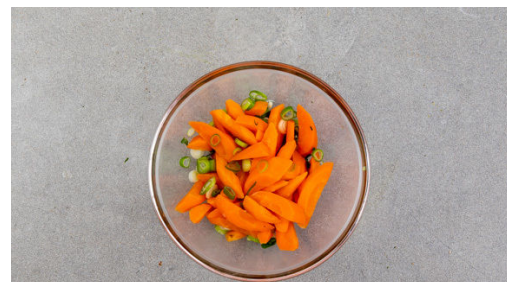
4. Fleurons bakken

Rol het **bladerdeeg** met aanklevend bakpapier op een bakplaat uit. Snijd het **deeg** in **4 gelijke stukken** en bestrooi ze met wat peper. Bestrijk het **deeg** evt. met losgeklopt eigeel. Bak 8-10min in de oven, tot het **deeg** mooi gerezen en goudbruin is.



2. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en kruid met peper en zout.



5. Wortel koken

Doe de **wortel** met een snuf zout in een middelgrote kookpan. Schenk er water bij tot ze onderstaan en breng aan de kook. Kook de **wortels** 2-3min en giet af. Laat ze uitlekken en schep ze om met de **bosui** en een snuf zout en suiker.



3. Saus maken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** in 2-3min goudbruin aan. Voeg de **champignons** en **ui** toe en bak 2-3min mee. Bestuif met 1tl bloem en schenk er 150ml water bij. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe, draai het vuur lager en laat de **saus** 5-10min sudderen. Voeg evt. meer water toe als de **saus** te dik wordt.



6. Saus afmaken

Roer de **crème fraîche** door de **saus** en voeg de **wortel** toe. Breng de **saus** kort aan de kook en breng op smaak met de **rest van het bouillonpoeder** en peper en zout. Snijd de **fleurons** voorzichtig open, verdeel het **vlees in champignonsaus** over de bodem, leg het dekseltje er weer op en serveer.