

DINNERLY



Indiase curry-pie met kip met bloemkool en zoete aardappel



30-40min



2 personen

Vandaag laten we de oven het meeste werk doen! Maar eerst nog even bloemkool, zoete aardappel, malse kip, crème fraîche en een currysaus in de pan mengen. Gooi het in een ovenschaal, bedek met bladerdeeg en bak het tot een heerlijke "pie" waar je geen genoeg van zal kunnen krijgen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 kleine bloemkool
- 1 zoete aardappel
- 1 kipfilet
- 200g saus voor butter chicken ²
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 10g verse koriander
- 1 rol bladerdeeg ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el boter ²
- 2el bloem ¹
- zout
- plantaardige olie

KOOKGEREI

- oven met middelgrote ovenschaal
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

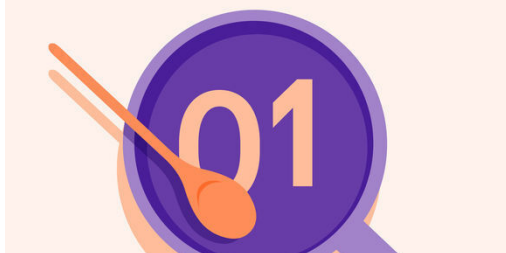
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 1415kcal, vet 95.8g, koolhydraten 82.3g, eiwit 46.0g



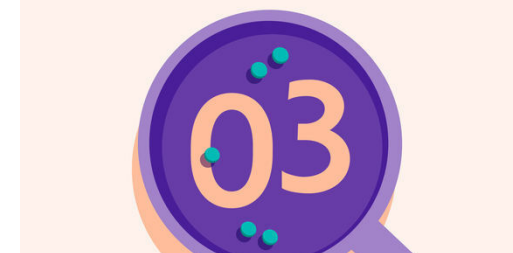
1. Groente bakken

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Snij de **bloemkool** in hapklare roosjes. Schil de **zoete aardappel** en snij in grove blokjes. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Voeg de **bloemkool** en **aardappel** toe met een flinke snuf zout en bak in 10-12min gaar. Schep uit de pan en zet even opzij. De pan gebruiken we direct weer.



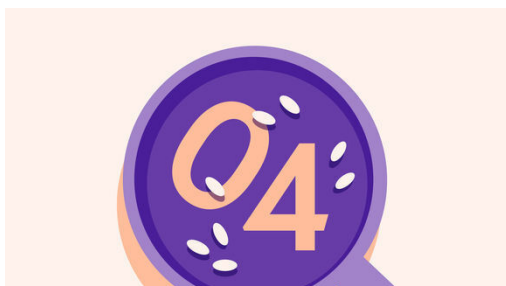
2. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in stukjes van ca. 3cm groot. Smelt 1el boter in de koekenpan, voeg het **vlees** toe met een flinke snuf zout en bak in ca. 3min rondom lichtbruin aan.



3. Saus maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Meng 2el bloem met 1½el water, en voeg dit bindmiddel samen met de knoflook, de **currysau**s en de **crème fraîche** toe aan het **vlees**. Meng goed en laat 2-3min zachtjes koken en indikken. Neem de pan van het vuur.



4. Koriander snijden

Pluk een handjevol **korianderblaadjes** en hou apart. Snij de **rest van de koriander incl. steeltjes** fijn en schep door de **sau**s.



5. Pie bakken

Vet een middelgrote ovenschaal in met 1el boter en schep de **curry** erin. Rol het **bladerdeeg** erover, trek het papier eraf en steek het met een mes een paar keer in. Bak de **curry-pie** 18-22min in de oven tot het **deeg** goudbruin en een beetje knapperig is. Laat ca. 10min afkoelen, verdeel over de borden en bestrooi met de **rest van de koriander**.



6. Mooi glanzend

Deze curry-pie ziet er al erg mooi uit en smaakt nog veel beter. Als je 'm nog een stukje aantrekkelijker wil maken, kun je het deeg voor het bakken insmeren met ½el gesmolten boter. Dan gaat ie heel mooi glanzen.