



Britse pastei met biologische kip

met champignons en prei



30-40min



2 personen

Dit recept is een echte allemansvriend: stukjes malse biologische 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

- 1x biologische kipstukjes
- 1 zakje cajunkruiden
- 1 prei
- 250g kastanjechampignons
- 1 kuipje crème fraîche ²
- 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 (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1112kcal, vet 72.0g, koolhydraten 69.2g, eiwit 47.0g



1. Vlees kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Dep het **vlees** droog en snijd in hapklare stukjes. Meng het **vlees** met 1el olijfolie en de **helft van de kruidenmix of meer naar smaak**.



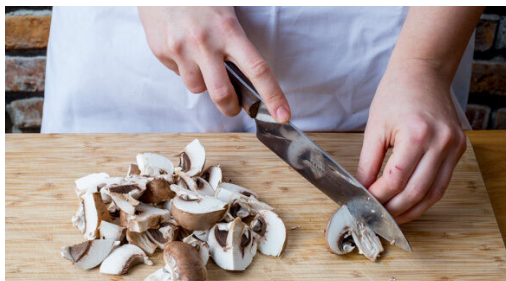
2. Prei snijden

Halveer de **prei** in de lengte en snijd overdwars in dunne reepjes.



3. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur en voeg evt. een beetje olijfolie toe. Braad het **vlees** in 2-3min rondom stevig aan. Neem uit de pan en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



4. Champignons snijden

Borstel evt. de **champignons** en snijd ze in vieren (de grotere in achten).



5. Groente bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **champignons** 2-3min en voeg dan de **prei** en het **vlees** 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 het **vlees-groentemengsel** in een ovenschaal en dek af met het **bladerdeeg**. Snijd evt. overhangende randen weg of vouw ze naar binnen (zie ook de **kooktip**, links). Bestrijk het **deeg** evt. met 1 losgeklopt ei en bak de **pastei** in 20-25min goudbruin en knapperig.