



Chicken pot pie

Een romige vulling van kip en groenten onder een krokant korstje van bladerdeeg. De ultieme Amerikaanse comfortschotel voor een koude dag.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	40'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 500 gr kipfilet, in blokjes
- 50 gr boter
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 wortelen, in blokjes
- 2 stengels bleekselder, in schijfjes
- 150 gr diepvrieserwtjes
- 3 el bloem
- 500 ml kippenbouillon
- 150 ml room

1 tl gedroogde tijm
1 rol bladerdeeg
1 eigeel, losgeklopt
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Bak de kipblokjes in een ruime pan met de helft van de boter op middelhoog vuur rondom goudbruin aan. Haal de kip uit de pan en zet apart.
- 3.** Smelt de rest van de boter in dezelfde pan en fruit de ui, wortel en bleekselder op middelhoog vuur gedurende 8 minuten tot de groenten zacht zijn.
- 4.** Strooi de bloem over de groenten en roer goed door zodat alles bedekt is. Laat de bloem 1 minuut meebakken.
- 5.** Giet de kippenbouillon er beetje bij beetje bij terwijl je continu roert tot een gladde, gebonden saus ontstaat.
- 6.** Roer de room, de tijm, de erwtes en de aangebakken kip erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
- 7.** Laat de vulling op laag vuur 5 minuten zachtjes pruttelen, dan is ze voldoende ingedikt.
- 8.** Schep de vulling in een ovenschaal van ongeveer 25 x 20 cm of verdeel ze over vier individuele ovenvaste potjes.
- 9.** Rol het bladerdeeg uit en leg het als deksel over de schaal. Druk de randen stevig aan langs de rand van de schaal.
- 10.** Snijd een klein kruisje in het midden van het deeg zodat de stoom kan ontsnappen. Bestrijk het deeg met het losgeklopte eigeel.
- 11.** Bak de pot pie 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin en knapperig is.
- 12.** Laat de schotel 5 minuten rusten voor je opdient zodat de vulling goed opstijft.

Tip

Gebruik restjes gebakken of gekookte kip in plaats van verse kipfilet om tijd te sparen. Laat de vulling volledig afkoelen voor je het bladerdeeg erop legt, zo blijft het deeg knapperiger na het bakken.

Lekker met

Een frisse groene salade of een eenvoudige tomatensalade als tegenhanger van de rijke vulling.

Dranktip

Een lichte Chardonnay zonder al te veel hout past mooi bij de romige saus, of kies voor een fruitige blonde ale.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**