



Hoofdgerechten

Chicken Pot Pie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram kip (gekookt, fijn geplukt)
1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
2 uien (grote, fijngesneden)
150 gram kaas (geraspt)
100 milliliters room
4 eieren
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg het bladerdeeg in een taartvorm en druk goed aan.

Bak het bladerdeeg 5 minuten in de voorverwarmde oven. Haal het deeg uit de oven en zet apart

Klop de room op en doe er de fijngesneden uien, de gehakte peterselie, de eieren en $\frac{3}{4}$ van de kaas onder. Meng het geheel goed en roer er dan de fijngehakte kip door. Kruid af met peper en zout.

Doe het mengsel in de bakvorm en strooi er de rest van de kaas over. Bak de taart 20-25 minuten tot de eieren gestold zijn en het deeg goudbruin is.

Haal de taart uit de oven en laat afkoelen. Snijd de kippentaart in partjes en serveer.

Tip:

Je kunt deze taart ook vegetarisch maken. Laat de kip weg en voeg fijngehakte groenten toe. Erwten en wortelen passen goed bij dit recept. Serveer met een slaatje.

Keukenbenodigdheden

Oven

