



Hoofdgerechten

English pie met kip & prei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 pak kant-en-klaar bladerdeeg
3 stengels prei (fijngesnipperd)
200 milliliters kippenbouillon
120 milliliters volle room
2 kip (filet, in blokjes)
1 eetlepel mosterd
4 eetlepels melk
1 eetlepel bloem
1 eierdooier
1 theelepel kippenkruiden
tijm (vers)
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C.

Bak de kippenblokjes goudbruin in een klontje boter. Kruid met kipkruiden en peper. Haal ze uit de pan.

Doe de prei in de pan met wat extra boter en stoof gaar. Voeg de bloem toe, kruid met peper en zout en laat nog een 2-tal minuten meebakken.

Voeg de kippenbouillon, melk en room toe. Meng goed en laat inkoken.

Doe de kippenblokjes en mosterd bij de saus en breng op smaak met tijm, peper en zout.

Smeer een ronde taartschotel in met boter en vul met het prei-kiptmengsel.

Bedek de taartschotel met bladerdeeg en bestrijk het bladerdeeg met een losgeklopte eierdooier.

Bak de taart gedurende 25 minuten in de oven.

Keukenbenodigdheden

Oven

