



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
30'	35'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

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

1 tl tijm

1 rol bladerdeeg

1 eigeel, om te bestrijken

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bak de kipblokjes in een pan met wat boter kort rondom aan, haal ze eruit.
2. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan en fruit de ui, wortel en selder ongeveer 8 minuten tot ze zacht worden.
3. Strooi de bloem erover en roer goed door tot de groenten volledig bedekt zijn.
4. Giet er beetje bij beetje de kippenbouillon bij terwijl je blijft roeren tot een gladde, gebonden saus ontstaat.
5. Roer de room, de tijm, de erwtjes en de aangebakken kip erdoor en breng op smaak met peper en zout.
6. Laat de vulling nog een paar minuten pruttelen en schep ze dan in een ovenschaal of vier kleine potjes.
7. Rol het bladerdeeg uit en leg het als een deksel over de schaal, druk de randen goed aan.
8. Snijd een klein kruisje in het midden zodat de stoom kan ontsnappen en bestrijk het deeg met losgeklopt eigeel.
9. Bak de pot pie ongeveer 25 tot 30 minuten in de oven tot het deeg goudbruin en knapperig is.
10. Laat de schotel enkele minuten rusten voor je ze opdient, zo blijft de vulling mooi op zijn plaats.