

# MARLEY SPOON



## Rijke kipovenschotel

met prei en champignons



30-40min



2 personen

Dit recept bevat alle ingrediënten voor een echte crowdpleaser. Stukjes mals gebakken kip, een aardse noot dankzij de champignons en creamy goodness van de crème fraîche. Het laagje bladerdeeg van de pastei bakt knapperig goudbruin in de oven mee en is ideaal om de laatste restjes uit de ovenschaal te schrapen. Snel, gemakkelijk en heel lekker!

## Wat je van ons krijgt

- bladerdeeg <sup>1</sup>
- kastanjechampignons
- kippenbouillonblokje <sup>9</sup>
- kipstukjes
- Widow Bolte's Chicken spice mix
- crème fraîche <sup>7</sup>
- prei

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- grote koekenpan
- oven
- ovenschaal
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 984.0kcal, vet 62.5g, eiwit 46.4g, koolhydraten 55.9g



### 1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Meng de **kipstukjes** met de **chicken spice mix** en een snuf peper en zout.



### 2. Prei voorbereiden

Snijd de **prei** in de lengte doormidden, snijd in dunne halve ringen en spoel in een vergiet onder de koude kraan schoon. Laat uitlekken.



### 3. Kip bakken

Verhit 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min knapperig en goudbruin (ze hoeven nog niet helemaal gaar te zijn, de **kip** gaart verder bij stap 5). Neem de **kip** uit de pan en zet opzij, veeg de pan schoon met een stuk keukenpapier.



### 4. Champignons snijden

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in vieren, snijd grotere exemplaren in achten.



### 5. Groenten bakken

Verhit de koekenpan opnieuw op hoog vuur, voeg 1el olijfolie toe en bak **champignons** 2-3min. Voeg de **prei** en **kip** toe en roer goed door. Voeg vervolgens de **crème fraîche** en 2el bloem toe, verkruimel het **bouillonblokje** boven de pan en roer door. Laat de **vulling** zo 3-4min sudderen. Zet het vuur uit en breng op smaak met peper en zout.



### 6. Ovenschotel bakken

Doe de **vulling** in een kleine tot middelgrote ovenschaal en rol het **bladerdeeg** er zonder bakpapier overheen. Vouw de randjes over de ovenschaal en druk aan of snijd overtollig **deeg** weg. Bak de **ovenschotel** in 20-25min gaar en goudbruin in de oven. Laat voor het serveren iets afkoelen.