

---

## **Kip Wellington met peultjes,**

champignons en geroosterde krieltjes



NI



2 porties

## Wat je van ons krijgt

- peultjes
- bladerdeeg <sup>1</sup>
- kruidenmix vers: dragon & peterselie
- gedroogde porcini
- kipfilets
- sjalot
- krieltjes
- truffelolie
- knoflook
- runderbouillonblokje
- kastanjechampignons

## Wat je thuis nodig hebt

- boter <sup>7</sup>
- meel <sup>1</sup>
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

## Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- grote koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- oven

Vergeet niet je verse kruiden, groenten en fruit te wassen voor het koken te wassen.

## Kooktip

Eventueel kun je een ei loskloppen en de wellingtons voor het bakken inkwasten, zodat het deeg mooi gaat glanzen.

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 190°C hetelucht/210°C. Maak **champignons** schoon en snijd in 3mm dikke plakjes. Pel en hak **knoflook** fijn. Pel **sjalotjes**, hak **2** fijn en snijd **2** in dunne ringen. Doe **porcini** in een kommetje en overgiet met warm water. Haal er na 5min uit, hak fijn en bewaar het **vocht**. Pluk **kruidenblaadjes** en hak fijn. Verwijder uiteinden van de **peultjes**.



### 4. Krieltjes roosteren

Maak intussen de **krieltjes** schoon. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, zout en peper. Plaats bovenin de oven en rooster ze in 20-30min goudbruin en knapperig. Hussel halverwege om zodat ze gelijkmatig bakken. Bak in de laatste 4min de **peultjes** mee om ze op te warmen. Hussel **alles** om met de **rest van de kruiden**.



### 2. Kip bakken

Snijd **elke filet** in 2 filets, dep ze droog en wrijf in met peper en zout. Bak de **filets** met 1-2el olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur 2-3min per kant goudbruin. Neem het **vlees** uit de pan. Breng alvast een grote kookpan met water aan de kook. Voeg de **peultjes** toe en kook in 3-4min gaar. Giet af, meng met 1tl boter en **1/3e van de gehakte kruiden**.



### 5. Wellingtons bakken

Rol **elk stuk bladerdeeg** uit en snijd doormidden. Plaats **1 kipfilet** op **elke onderste helft**, 1-2cm van de rand. Verdeel de **vulling** over de **kipfilets**, vouw het **deeg** erover, rol de **deegrandjes** om of druk goed aan. Snijd een kruis bovenop het **deeg** zodat stoom kan ontsnappen. Leg de **wellingtons** op een bakplaat met bakpapier en bak in 20-25min onderin de oven gaar.



### 3. Champignons bakken

Doe dan de **champignons** met 1el olijfolie en een snuf zout in de vuile koekenpan en bak 1-2min op hoog vuur. Roer door en bak tot de **champignons** vocht loslaten. Voeg de **knoflook, gehakte sjalotjes** en **porcini** toe en bak 5-6min totdat de **sjalotten** zacht zijn. Neem de pan van het vuur, laat afkoelen en roer de **truffelolie** door de **vulling**.



### 6. Jus maken

Veeg de pan schoon. Bak **sjalotringen** met 1el olie, 1tl suiker en zout in 10min op middellaag vuur zacht. Bestuif met 1el meel, bak 1-2min totdat het meel goudbruin is. Giet er 200ml water en **porcinivocht** bij, verkruimel **0,5 bouillonblokje** erboven. Breng op smaak met peper en zout. Kook roerend tot een dikke **jus**. Serveer **wellington** met de **groenten** en **jus**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op [www.marleyspoon.nl](http://www.marleyspoon.nl)  **#marleyspooning**