

MARLEY SPOON



Snelle kipovenshotel

met prei en champignons



30-40min



Voor 3-4 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

- crème fraîche ⁷
- rol bladerdeeg ¹
- kastanjechampignons
- kipstukjes
- preien
- ui
- kipbouillonblokje ⁹

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- 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 775kcal, vet 53.2g, koolhydraten 27.7g, eiwit 44.5g



1. Kip kruiden

Verwarm de oven voor op 200°C hetelucht/220°C. Neem de **kipstukjes** uit de verpakking en bestrooi met peper en zout.



2. Prei voorbereiden

Halveer de **preien** in de lengte, snijd in dunne halve ringen en spoel in een vergiet onder de koude kraan af en laat uitlekken. Pel **ui**, halveer en snijd in dunne halve ringen.



3. Kip bakken

Bak de **kipstukjes** in een grote koekenpan met 1-2el op hoog vuur knapperig en goudbruin. Neem de **kip** uit de pan en zet opzij, veeg de pan schoon met een stuk keukenpapier.



4. Champignons snijden

Boen ondertussen de **champignons** schoon en snijd deze 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 **prei, ui** en **kip** toe en roer goed door. Voeg vervolgens de **crème fraîche** en 2el meel toe, verkruimel het **bouillonblokje** boven de pan en roer om te mengen. Laat de **vulling** zo 3-4min zachtjes sudderen, breng op smaak met peper en zout en laat iets afkoelen.



6. Ovenschotel bakken

Doe de **vulling** in een middelgrote ovenschaal en rol het **bladerdeeg** er zonder bakpapier erover af. 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.