



Paddenstoelenpastei met kip

Tarte aux champignons et au poulet

🕒 25 + 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 plakken bladerdeeg
- 🍷 1 sjalot
- 🍷 100 g kipfilet
- 🍷 200 g paddenstoelenmix
- 🍷 2 takjes tijm
- 🍷 35 g roomboter
- 🍷 1 el bloem
- 🍷 250 ml groentebouillon
- 🍷 1 ei

MATERIAAL: 2 ovenschaaltjes

ZO MAAK JE HET:

1. Laat het bladerdeeg afgedekt ontdooien.
2. Pel en snipper de sjalot.
3. Snijd de kipfilet in kleine blokjes en de paddenstoelen in kleine stukjes.
4. Ris de takjes tijm.
5. Verhit $\frac{1}{3}$ van de roomboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
6. Fruit de sjalot 2 minuten aan.
7. Voeg de kipfilet en paddenstoelenmix toe en laat 5 minuten meebakken.
8. Voeg de tijm toe, roer goed door en schep het geheel uit de pan.
9. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C.
10. Smelt de rest van de roomboter in dezelfde pan op laag vuur.
11. Voeg de bloem toe en roer goed door.
12. Bak deze roux 2 tot 3 minuten aan, tot deze licht begint te kleuren.
13. Voeg al roerend de groentebouillon toe en kook dit 5 minuten door tot een ingedikte saus.
14. Voeg het paddenstoelenmengsel weer toe en verdeel het geheel over de ovenschaaltjes.
15. Dek de ovenschaaltjes af, elk met 1 plakje bladerdeeg en druk de randen stevig aan.
16. Klop het ei los.
17. Bestrijk het bladerdeeg met een dun laagje ei.
18. Bak de pasteitjes 20 tot 25 minuten in de oven.

Bron: eatertainment.nl

