

Kip ragoût met kastanje champignons in pasteibakjes

Vorbereiding: 10 min. Bereidingstijd: 15 min. Totale tijd: 25 min. Hoeveelheid: 6 personen

INGREDIËNTEN

6 pasteibakjes
500 ml kippenbouillon (tablet)
300 gr. kipfilet
75 gr. kastanjechampignons (in plakjes gesneden)
100 ml kookroom
50 gr. roomboter
60 gr. bloem
1 ui, 1 stukje foelie, 2 eetl. peterselie (fijngesneden)
1 theel. tijm
1 theel. citroensap
peper, zout en een extra klontje roomboter

BEREIDINGSWIJZE

1. Snipper het uitje en doe een klontje roomboter in een steelpan en fruit het uitje rustig aan,
2. Voeg dan de bouillon, foelie, tijm, citroensap en zwarte peper naar smaak toe en breng dit aan de kook,
3. Zodra het kookt voeg je de kipfilet toe en kook je deze in ca. 15 min. gaar. Haal de kip daarna uit de bouillon, en giet de bouillon door een vergiet en vang het op in een maatbeker. Vul dit aan met water tot 500 ml,
4. Laat de kip en bouillon afkoelen,
5. Pluk de afgekoelde kip in kleine stukjes,
6. Verwarm de oven voor en bak de pasteibakjes zoals aangegeven op de verpakking.

De roux maken.,

1. Doe 50 gr. roomboter in een pan op laag vuur en laat dit smelten,
2. Voeg beetje bij beetje de bloem toe en bak dit kort tot het gaat schiften/ zweten,
3. Al roerend met een garde of lepel voeg je beetje bij beetje de bouillon toe tot je een gladde saus hebt,
4. Doe de champignons, kip, peterselie en de kookroom er door. Breng op smaak met peper en zout en kook dit even in tot de champignons gaar zijn en de ragoût de gewenste dikte heeft,
5. Daarna is het tijd om de pasteibakjes te vullen met de ragoût en garneer ze met het dekseltje en wat extra peterselie.



Eet smakelijk!