



Chicken pie

Hoofdgerecht • Kip
Appetijt - L. van den Bos

Ingrediënten

Gestoomde kip, afgepeld en in kleine stukken
Spitskool in dunne reepjes.
Wortel in reepjes.
Champignons in plakjes.
Prei in dunne ringetjes gesneden.
Klein beetje kippenbouillon en room.
Zout, peper en nootmuskaat
Boter, bladerdeeg en ei.

Bereiding

De groenten aanstoven in boter. Bouillon en room toevoegen, 5 minuten laten sudderen en op smaak brengen. Afkoelen en mengen met de gesneden kip.
Oven verwarmen op 190 graden.
Ovenschaal inboteren. De groenten-kip mengeling in de ovenschaal doen.
Afdekken met bladerdeeg, bestrijken met losgeroerd ei en met een mes enkele inkepingen in het deeg maken.
Plaats in de oven voor 20 à 30 minuten.

Notities

Chicken pie, een klassieker uit de Britse keuken. Met de groenten kun je variëren.
Voor deze bereiding heb ik kip gestoomd maar pocheren of zelfs braden kan ook.

Foto's

