

# Kip onder de hoed

 Bereiden in: ovenschaal

 Voorbereiding: 20 min.

 Bereiding: 40 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 400 g kippendijen
- 10 plakjes bladerdeeg
- 5 cm gember,
- 300 g kersen uit pot (zonder pit)
- 50 g roomboter
- 50 g geraspte kaas
- 2 tenen knoflook
- 1 prei
- 1 Spaanse peper
- 250 ml crème fraîche
- 2 el paneermeel
- 1 el bloem
- 1 el kerriepoeder
- 1 el groentebouillonpoeder of 1 blokje
- 2 el melk
- •
- Peper/zout

## Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen  
+31 (0)53 436 71 12  
[info@sameneenkoekopen.nl](mailto:info@sameneenkoekopen.nl)  
[www.sameneenkoekopen.nl](http://www.sameneenkoekopen.nl)

# Kip onder de hoed

## Bereiding

- 1 Begin met het voorverwarmen van de oven 200 °C.
- 2 Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de randen in met boter.
- 3 Maak de Spaanse peper en de prei schoon, snij deze vervolgens in dunne ringetjes
- 4 Schil en snij de gember fijn.
- 5 De kippendijen in stukken van ongeveer 4 cm snijden en naar smaak kruiden met peper en zout.en bestrooi ze met peper en zout.
- 6 Verhit eerst de pan, laat daarna de boter erin smelten.
- 7 De kip nu 5 min. rondom aanbraden.
- 8 Hak de knoflook fijn en voeg deze toe. Strooi het kerriepoeder erover en schep om.
- 9 Als laatste de kersen, gember, Spaanse peper, prei en crème fraîche toe om nog 2 min zachtjes te laten oken.

Neem een bakvorm, 1 grote of 4 kleintjes.

De vorm invetten en bekleden met de vellen bladerdeeg, prik wat gaatjes in de bodem.

Zorg dat u genoeg bladerdeeg overhoud voor de dekseltjes.

Schep het kimpengsel op het deeg en bestrooi met de kaas.

Vouw de randen van het deeg terug.

Rol de rest van het bladerdeeg uit tot een ronde lap iets groter dan de vorm.

Leg de lap op de vulling en druk de rand dicht.

Bestrijk de bovenkant met melk. Bak het in 30 tot 40 min goudbruin en gaar in de voorverwarmde oven.

Geweldig, wat zult u smullen!

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)