


Pasteitje kip kerrie ragout



Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 pasteibakjes
- 2 kipfilets
- 200 gr paddenstoelen
- 1 ui
- 50 gr boter
- 60 gr bloem
- 0,5 ltr kippenbouillon
- 1 tl kerriepoeder = vloeibaar Bouillon blokje VanOnzeBoer
- Peper en zout
- Olijfolie

 Bereiden in: koekenpan / oven

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 30 min.

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
www.sameneenkoekopen.nl



Pasteitje kip kerrie ragout

Bereiding

Gaar de filets in kippenbouillon door de bouillon tot net onder het kookpunt te verwarmen. Doe de kip erin en deze is gaar na ongeveer 8 tot 10 minuten.

Uitje snipperen en fruiten in beetje boter. Voeg hier ook het kerriepoeder aan toe. Daarna de bloem toevoegen en laat deze op een zacht vuur garen. Let op: blijf wel roeren want u wilt niet dat de roux aan laten bakken. Haal de pan van het vuur en laat de roux afkoelen.

Haal de kip uit de bouillon en trek deze met een vork uit elkaar. Gooi de bouillon niet weg.

De paddenstoelen in stukjes snijden en ook even bakken in olijfolie. Voeg daar zout en peper aan toe naar eigen smaak.

Zet de roux weer op het vuur en klop met een garde beetje bij beetje de bouillon erdoor. Blijf roeren totdat er een gladde ragout ontstaat. Voeg het kippenvlees en de gebakken paddenstoelen toe en breng de ragout op smaak met peper en zout.

Bak de pasteibakjes (in de winkel gekocht) af in een voorverwarmde oven, zoals vermeld staat op de verpakking. Vul de pasteitjes met de kippenragout en serveer het pasteitje meteen.

Kooktips

Pastei-deeg maken en vorm een eigen bakje
Ingrediënten: 500 g bloem 125 g boter 150 g reuzel zout 100 ml water
Extra nodig 1 ei om te bestrijken 1 kleine taartring
1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Kneed van de bloem, boter, reuzel, zout en water een soepel deeg en laat het deeg opstijven in de koelkast.
3. Bestuif het aanrecht met bloem en rol het deeg uit.
4. Steek het deeg met behulp van de taartring uit en verdeel de vulling erover.
5. Kluts het ei en bestrijk de rand van het deeg ermee.
6. Klap het deeg dicht en druk de randen goed vast.
7. Maak met duim en wijsvinger een kartelrandje en bestrijk de bovenkant van de pasteitjes met ei.
8. Leg de pasteitjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten