

Amerikaanse Chicken Pie

RECEPT VOOR 4 PERSONEN

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden

Maak de roux. Smelt 80 gram boter in een pan. Voeg de bloem toe en blijf roeren tot dat het gaar is, ongeveer 1 minuut. Voeg in kleine beetjes de bouillon en de melk toe. Houd het mengsel aan de kook en blijf constant roeren. Dit duurt ongeveer 6 minuten (het mengsel moet lekker romig worden). Haal de pan van het vuur en roer de cajunkruiden erdoor.

Smelt 30 gram boter in een hapjespan, op laag vuur. Voeg de uien en de champignons toe en bak dit lekker bruin. Voeg de stukjes kip toe en daarna de blokjes rösti, wortel en erwten. Als dit lekker warm is, kan de roux worden toegevoegd.

Schep het mengsel over in een ovenschaal en bedek met het bladerdeeg. Bestrijk het bladerdeeg met het eiwit. Zet de schaal 25 - 30 minuten in de oven, totdat de korst mooi bruin is.

Ingrediënten

80 gram boter
43 gram bloem
360 ml kipbouillon
360 ml melk
1 tl cajunkruiden
30 gram boter
1 grote ui, gesnipperd
1 doosje champignons, gesneden
600 gram kip, gaar en in stukjes (bv gegaard kipdijvlees)
300 gram röstirondjes, in blokjes
150 gram geraspte wortel
150 gram diepvrieserwten
40 gram peterselie, fijn gehakt
5 plakjes bladerdeeg
1 eiwit