KIPPASTEI MET PREI, DRAGON EN BIESLOOK



Het weer wordt weer kouder en dat betekent dat we weer een aantal lekkere dingen mogen bereiden, die extra lekker in deze periode van het jaar zijn. Naast de heerlijke stoofpotten is het dus ook weer tijd voor overheerlijke huisgemaakte kippastei! Dit gerecht is niet moeilijk, maar zo ontzettend smaakvol. Het is elke keer weer een feest om deze pan op tafel te zetten voor je tafelgasten. Dit gerecht is gemaakt met een smaakvolle bouillon, waarvan je niet gelooft dat alles vers is gemaakt!







BENODIGDHEDEN VOOR 2-3 PERSONEN

- 500 gram kippendijen
- 2 middelgrote preien
- 250 gr. kastanje champignons, in plakjes gesneden
- 75 gr. pancetta
- 2 knoflooktenen
- bloem
- ml. melk
- Limburgse mosterd

- 75 ml. slagroom (of gebruik creme freche)
- 500 ml. kippenbouillon
- 9 blaadjes bladerdeeg
- Sap van 1/4 citroen
- Pan van 28 cm doorsnede
- 2 el. bieslook, fijngesneden
- 2 el. dragon, fijngesneden

Overig
- 300 gr. roseval bakaardappelen
- 200 gr. sperzieboontjes

Bereiding:

1) Snijd de kippendijen in mooie blokken van 2 à 3 cm grootte. Kruid de kippendijen met peper, zout en wat citroensap. Voeg optioneel nog wat kipkruiden toe. Bak deze kippendijen in de koekenpan met een klontje boter en een eetlepelolijfolie binnen 4 á 5 minuten licht goudbruin. Haal vervolgens de kip uit de pan en zet deze even apart.

2) Snijd het donkergroene deel van de prei af. Daarmee behoud je het deel van de prei wat ontzettend lekker is om mee te koken. Maak de prei ook goed schoon. Er kan namelijk nog veel zand inzitten en dat is allesbehalve fijn om op te eten. Snijd vervolgens de prei door de helft en in mooie halve maantjes. Deze mogen best rustiek zijn. Gebruik dezelfde pan waar de kip in is gebakken. Snijd de pancetta in kleine reepjes en bak deze even kort aan. Fruit vervolgens de prei in dezelfde pan. Zorg ervoor dat je het goed blijft roeren, zodat de prei niet verbrandt. Voeg naar 2 à 3 minuten de plakjes champignons toe. Na 5 minuten pers je de knoflook boven het mengsel uit.

3) Zodra het prei-champignon mengsel zacht is geworden voeg je twee eetlepels bloem toe. Blijf even goed roeren, zodat alle bloem wordt opgenomen en kort mee wordt gebakken. Voeg daarna beetje voor beetje de melk en de kippenbouillon toe. Breng dit mengsel aan de kook en doe de deksel erop. Laat alles voor 15 à 20 minuten zachtjes koken.

4) Tijd voor het bladerdeeg! Leg de 9 plakjes zo op een vel bakpapier neer, dat je hele pan straks bedekt wordt met bladerdeeg. Haal uiteraard wel de velletjes van het bladerdeeg af. Verwarm ondertussen de oven voor op 210 graden. Na de 15 minuten koken, voeg je de kippendijen weer toe. Voeg vervolgens aan de ragout de mosterd en de slagroom toe. Schep alles goed om, zodat alles wordt opgenomen. Voeg als laatst de fijngesneden dragon en bieslook toe en laat dit kort even mee pruttelen. Zet het vuur uit. Voeg naar smaak nog wat fijngemalen peper toe.

5) Leg de grote plak bladerdeeg op de koekenpan en zorg ervoor dat alles goed is afgesloten. Prik een aantal gaatjes in het bladerdeeg met behulp van een vork en bestrijk alles met een losgeklopt ei. Zo wordt het bladerdeeg mooi bruin. Zet de koekenpan in de oven voor 15-20 minuten.

6) Kook ondertussen de sperzieboontjes en bak de roseval aardappeltjes. Voel je vrij er iets anders bij te serveren hoor.

7) Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Escorihuela Gascon Viognier (https://www.debigondier.nl/products/escorihuela-gascon-viognier?_pos=1&_psq=viogni&_ss=e&_v=1.0) en genieten maar.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.