

Ingrediënten voor 2 personen

2 enkele biologische kipfilets 4  
lente uitjes 150 gram  
champignons 2 tenen geperste  
knoflook 1 el bloem 1 flinke tl  
pittige mosterd 1 flinke el crème  
fraiche 2 dl kippenbouillon van  
een tablet ½ tl verse tijm mespunt  
nootmuskaat vers bladerdeeg uit  
de koeling peper uit de molen olie  
1 ei

**Tijd:** 20-30 min.

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Kippastei a la Jamie

Een heerlijke en simpele pastei, aangepast voor twee personen, waar je op een doordeweekse dag mee voor de dag kunt komen.

### Hulpmiddelen

Niet te grote ovenschotel

### Vorbereiding

Snijd de kipfilet in reepjes, de ui in ringetjes en de champignons in plakjes. Verwarm de oven voor op 200 graden. Klop het ei los.

### Bereidingswijze

Verhit een klein beetje olie in de wok en bak hierin de kipfilet lichtbruin. Voeg vervolgens de champignons toe, de knoflook en de stengelui en bak dit even mee. Strooi de bloem over het mengsel en laat dit even meebakken. Nu kan de bouillon erbij. Schep de saus goed om, deze zal binden. Nu kan de crème fraiche en de nootmuskaat erbij. Laat alles nog even pruttelen. Snijd een stuk bladerdeeg af dat iets groter is dan de bovenkant van je ovenschaal en kerf dit kruislings in. Vet het ovenschaaltje langs de bovenste helft in. Schep het kipmengsel erin en leg hierop het bladerdeeg. Frommel de randen er lekker tussen. Bestrijk alles dik met je geklutste ei. Zet midden in de oven en bak het geheel in 20 minuten goudbruin.

### Serveertips

Maak er wortelpuree met mint en geroerbakte spinazie met ui en erwtjes bij. Mooi voor de kleur en het combineert goed.