

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 stokbroden - 400 gram kip in stukjes - 6 preien fijn gesneden - beertje creme fraiche (ca 125 ml) - 125 gram blauwe kaas in stukjes - boter voor bakken en invetten - peper en zout

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Smeuïge kip-preischotel met blauwe kaassaus

Dit gerecht staat bij ons thuis regelmatig op tafel. Het is erg lekker, snel klaar en ook kinderen zijn er dol op. De prei wordt door de blauwe kaassaus heel zacht van smaak.

Hulpmiddelen

- Oven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bereidingswijze

Bestrooi de kip met zout en peper en bak het gaar. Verwarm ondertussen in een steelpannetje de creme fraiche met de blauwe kaas. Roer het regelmatig door totdat de blauwe kaas is gesmolten en er een mooie saus ontstaat. Haal de saus van het vuur. Vet een overschaal in met boter. Verdeel de prei en de kip over de schaal en giet de blauwe kaas er overheen. Doe de schaal ca. 20 minuten in de oven. Als je afbakbrood hebt, leg deze er dan 6-8 minuten voor het einde bij. Bestrooi de schotel met wat peper en zout, serveer met het stokbrood. Eet smakelijk!

