

Ingrediënten voor 4 personen

1 pakje deeg voor hartige taart, ontdooid 300 g kipfilet 2 preien, in ringen 1 sjalotje, gesnipperd 25 g boter 2 eieren, geklopt 125 ml slagroom bloem om te bestuiven Zout, peper, nootmuskaat

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Australisch
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Chicken and leek pie uit Australie

Als ik vroeger bij mijn ouders mocht kiezen wat we gingen eten koos ik altijd voor dit gerecht! Nog steeds maakt mijn moeder dit regelmatig en nu ik het recept hebt komt het ook bij mij thuis op tafel!

Hulpmiddelen

Taartvorm van ca 26 cm doorsnede Pan + vergiet of stoomoven

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Bereidingswijze

1. Breng water in een pan aan de kook (of gebruik stoomoven) 2. Bestrooi de kipfilet met peper, zout en nootmuskaat. Leg de kip in een vergiet boven het kokende water en stoom in 10 minuten gaar. Snij daarna in plakjes. 3. Smelt boter in een pan en smoor de prei in 4 minuten. Haal van het vuur en schep de sjalot erdoor. 4. slits 1 ei. Klopt het eiwit met 2 el slagroom los. Doe in een andere kom het eigeel + 1 ei met de rest van de slagroom, zout, peper en nootmuskaat. 5. Vet de taartvorm in. Bestuif het aanrecht met bloem. Leg 6 plakjes deeg op elkaar en rol uit tot een ronde lap van 30 cm. Bekleed de taartvorm met deeg. 6. Verdeel de prei over de bodem. Leg hierop de plakjes kip. Verdeel de rest van de prei erover. Schenk het ei-roommengsel in de vorm. Rol de rest van het deeg tot een ronde lap van 26 cm (of ter grootte van de vorm) en leg dit over de vulling. Maak in het midden met een gaatje van 1 cm. 7. Bestrijk de bovenkant van de taart met eiwit. Bak de taart in 35-40 minuten goudbruin.

Serveertips

Tip; maak eenpersoonsporties in kleine pannetjes!

