

Ingrediënten voor 4 personen

8 plakjes bladerdeeg uit de  
diepvries 1 kippenbouillonblokje  
450 g tuinerwten uit de diepvries  
250 g champignons 380 g  
scharrelkipfilets 50 g roomboter  
50 g bloem 15 g peterselie

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Hollandse kipragout met tuinerwtjes

Lekkere zachte kipragout met zelfgemaakte pasteitjes.

### Hulpmiddelen

Bakplaat met bakpapier

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 220 °C. Verwijder het folie van de plakjes bladerdeeg en verdeel over de met bakpapier beklede bakplaat. Bak in 20 min. krokant in de voorverwarmde oven.
2. Breng 500 ml water met het bouillonblokje aan de kook en zet het vuur laag. Voeg de tuinerwten toe aan de bouillon en kook in 6-8 min. gaar.
3. Veeg intussen de champignons schoon en snijd in kwarten. Snijd de kip in blokjes van 2 cm. Verhit de boter in een hapjespan en bak de kip in 5 min. goudbruin. Voeg de champignons toe en bak nog 3 min. mee.
4. Voeg de bloem toe en bak 1 min. Voeg de bouillon met de doperwten toe en roer tot een gladde saus. Snijd de peterselie fijn, houd een beetje apart voor de garnering en schep de rest door de ragout. Breng op smaak met peper.
5. Haal het bladerdeeg uit de oven en snijd uit het midden een vierkant kapje. Leg op 4 borden elk 2 ragoutbakjes. Schep er de ragout in, garneer met de achtergehouden peterselie en leg er het kapje op.