

Ingrediënten voor 2 personen

- 1 kipfilet (200-250 gram) - 500 gram aardappelen - 3 stronkjes witlof (500 gram) - ½ el kerrie - peper/ zout - klont boter - scheut melk - nootmuskaat - 100 gram geraspte kaas

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Europees

Soort_gerecht: Ovenschotel

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Kip kerrie witlofschotel met een dakje van puree

Het heerlijke aan de herfst vind ik dat de oven weer aan gaat. Het hele huis dat dan naar zo'n heerlijk geurende ovenschotel ruikt, dat heb je in de zomer niet en ik kom er pas achter dat ik het gemist heb nu de oven weer overuren maakt. Ik heb weer eens een combinatie van kip/kerrie gebruikt want dat is toch wel een "gouden" combi.

Bereidingswijze

- Schil de aardappelen en kook ze gaar (15-20 min). Maak er aardappelpuree van door het fijn te stampen met wat boter, scheut melk, nootmuskaat en breng op het smaak met peper & zout. - Snijd de kipfilet in stukjes en bak het rondom bruin in wat boter. Voeg de gesneden witlof toe. Breng op smaak met zout, peper en flink wat kerrie. Uit laten lekken in een vergiet (zodat vocht van witlof minder word, anders wordt het al snel een soep). - Doe het kip/kerrie/witlofmengsel in een ovenschaal en doe er de aardappelpuree eroverheen. - Strooi de geraspte kaas erover heen. - Zet het geheel een minuut of 20-30 in een voorverwarmde oven op 200 graden. Gebruik de laatste 5 minuten de grill stand voor een mooi gegratineerd kaaskorstje.

