

Ingrediënten voor 4 personen

400g kipfilets, kipkruiden, 200g
gemengd gehakt, 300g
champignons; 100ml melk, 50ml
verse room, 3 eetlepels zelfrijzend
bakmeel, 8 kleine
bladerdeegpasteitjes, 1/2 citroen

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Belgisch
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

koninginnehapje

In een wip met tupperware

Hulpmiddelen

Snijplank, ronde ultra plus van 2l, quick-shaker, menglepel, koksmaat

Bereidingswijze

Snij de kip op de snijplank in stukken. Doe ze in de ultra plus en strooi er de kippenkruiden over. Draai van het gehakt balletjes die u bij de kip voegt. Borstel de champignons schoon en snij ze in 4. Voeg ze bij het vlees. Doe de ultra plus dicht en zet hem 9 minuten in de microgolf op 900 watt. Meng de melk, de verse room en het meel in de quick-shaker. Giet het mengsel over het vlees in de ultra plus en zet hem 2 keer 2 minuten in de microgolf op 600 watt. Roer tussendoor goed met de menglepel. Laat de bladerdeegpasteitjes in de oven warm worden. Pers de halve citroen met de vruchtenpers van de koksmaat, en voeg het sap bij het koninginnehapje. Haal de "hoedjes" van de pasteitjes en vul ze met het vleesmengsel. Zet de hoedjes erop en dien onmiddellijk op.

Serveertips

Heerlijk met Belgische friet