MAISON PRIMAGO

Kippenragout in pasteibakje

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 el olijfolie of truffelolie
- 1 rode ui of sjalotje gesnipperd
- 1 teentje geraspte knoflook
- 350 gram kippendijen in blokjes
- kippenbouillon of 1/2 blokje aangelengd met warm water
- 250 gram kastanjechampignons
- scheutje worcestersaus
- 1 dl. koffieroom
- verse bieslook
- Aromat of zout naar smaak
- 1 tl. paprikapoeder
- versgemalen peper
- 1 el. allesbinder
- eventueel 1 tl. truffeltapenade

Bereiding:

Stap 1
Ui en teentje knoflook in 1 eetlepel olie smoren, kippendijen bestrooien met aromat, paprikapoeder, peper. Toevoegen en aanbraden.

Stap 2
Champignons schoonborstelen en in plakjes toevoegen aan kipmengsel. Bouillon en worcestersaus naar smaak toevoegen. Alles goed doorlaten koken, totdat vocht beetje is verdampt.

Stap 3
Even af laten koelen en dan koffieroom en verse bieslook toevoegen.
Is de saus nog te dun, dan kan je eventueel allesbinder toevoegen om saus meer binden.
In de herfst lekker met een theelepel truffeltapenade erdoor.
Lekker in een pasteibakje of met (bloemkool/broccoli) rijst

4 pasteibakjes zelf maken:

- Oven voorverwarmen op 220 graden
- 4 bladerdeegplakjes ontdooien
- 4 ovenvaste schaaltjes/kopjes ondersteboven leggen en insmeren met olie
- bladerdeeg over de omgekeerde schaaltjes verdelen en in circa 20 minuten bakken in de oven.
- Omkeren en bladerdeeg voorzichtig losmaken van het schaaltje.
- Vullen met de ragout en garneren met gesnipperde bieslook.