

Hartige taart Kip

Voor 4-6 personen

- 270 gram vers bladerdeeg
- Peper en zout
- 1 ei

Gestoofde Kip

- 150 gram wortelen (gesneden in stukjes van ongeveer een halve cm)
- 150 gram bleekselderij (gesneden in stukjes van ongeveer een halve cm)
- 170 gram uien gesneden (gesneden in stukjes van ongeveer een halve cm)
- 15 gram gesneden knoflook
- 1½ eetlepel boter
- 1¼ eetlepel olijfolie
- Ongeveer 1/8 theelepel vers geraspte nootmuskaat
- 2 theelepels gedroogde tijm
- 170 ml slagroom
- 2 laurierblaadjes
- Peper en zout
- 4 kippendijen zonder bot, zonder vel

Vulling

- 250 g wortelen 1/4 inch dik (ongeveer een halve cm)
- 250 g bleekselderij 1/4 inch dik (ongeveer een halve cm)
- 200 g prei 1/4 inch dik (ongeveer een halve cm)
- 200 g diepvrieserwten
- 1 t gedroogde tijm
- 2 T extra vierge olijfolie
- 15 gram vers gehakte peterselie

Bechamelsaus

- 450 melk
- 50 g boter
- 50 g bloem
- 100-125 zware room
- Peper en zout

Bereiding

Bak voor de vulling, op middelhoog vuur, 150 gram wortelen met peper, zout olie en boter een paar minuten zonder deksel. Roer een of twee keer goed door. Voeg vervolgens 150 gram bleekselderij en 170 gram uien toe. Bak nog 10 minuten, onder regelmatig roeren. Nu kun je de knoflook en 2 theelepels gedroogde tijm toevoegen. Verlaag de temperatuur en roer elke 2 - 3 minuten goed door. Na ongeveer 15 minuten worden de groenten mooi bruin.

Kip

Voeg de kippendijen toe aan de pan, duw ze naar beneden om contact te maken met de bodem van de pan en schep de groenten erop. Voeg de laurierblaadjes en nootmuskaat toe. Giet vervolgens de 170 ml slagroom erbij. Een keer mengen en afdekken. Kook op een laag pitje gedurende 45 minuten met de deksel op de pan. Roer dit gedurende de 45 minuten twee keer om.

Verwarm de oven op 220 C

Haal de laurierblaadjes uit de stoofpot, trek het vlees goed uit elkaar en doe de inhoud van de pan in een kom. Voeg de 2 T olijfolie, wortelen en peper en zout toe aan dezelfde pan, verwarm 5 minuten op middelhoog vuur met de deksel op de pan. Roer om de paar minuten even door. Voeg vervolgens de bleekselderij en uien toe en verwarm nog ongeveer 5 minuten, opnieuw, om de paar minuten roerend. Voeg de prei toe en verwarm nog 5 minuten. Zodra de wortelen gaar zijn, voeg je de inhoud van de kom en de erwten weer toe aan de pan en meng je goed. Verwarm met de deksel op de pan tot het begint te borrelen.

Bechamel

Tijd om de bechamelsaus te gaan maken. Warm de melk op in een kleine pan. Smelt de boter in een andere grotere pan en voeg dan de bloem toe. Kook met een garde een paar minuten op middelhoog vuur. Voeg dan langzaam de melk toe en probeer eventuele klontjes eruit te kloppen. Kook samen tot het borrelt en dik is. Voeg vervolgens peper en zout en de room toe. Voeg, als het weer borrelt, samen met de peterselie toe aan het vleesmengsel. Roer goed en schep in 1 grote ovenschaal (of 2 kleinere). Laat daarbij ongeveer 2,5 cm vrij aan de bovenkant. Rol het deeg uit en steek de vorm uit die je nodig hebt om de ovenschaal te bedekken en waarbij het deeg best een beetje over de zijkanten mag hangen. Na het uitsteken van de vorm snijd je drie korte lijnen door het deeg in het midden van het deeg om als "schoorsteen" te fungeren tijdens het bakken in de oven. Klop het ei los. Ga met een in het ei gedompelde deegborstel langs de rand van de ovenschaal en leg het deeg op de schaal met het deeg een beetje over de zijkanten hangend. Duw het naar beneden om het gerecht af te sluiten. Bak in het midden van de oven gedurende 20 minuten, of tot het mooi gebladerd en goudbruin is.

Voila! Met een glas Kurtatsch Pinot Grigio echt een combinatie om van te smullen.