

Recept van [Uit de keuken van Levine](#)

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2012/01/pastei-met-kip-en-prei.html>

Het recept van deze pastei komt uit het boek 'Spatels & Stiletto's' van Ravinder Bhogal.

Lees op mijn weblog meer over dit boek:

<http://uitdekeukenvanarden.blogspot.com/2012/01/pastei-met-kip-en-prei.html>

Pastei met kip & prei

- ± 500 gram kipfilet, in stukjes (oorspronkelijk recept 8 kippedijen, zonder vel en bot, in stukjes)
- zout en versgemalen peper
- 1 flinke klont ongezouten roomboter
- 2 preien, in grote stukken
- 250 gram kastanjechampignons, gehalveerd
- de blaadjes van 4 takjes tijm
- geraspte schil en sap van ½ citroen (oorspronkelijk recept rasp en sap van 1 citroen)
- 2 eetlepels bloem
- 1 glas witte wijn
- 2 dl slagroom
- 3 eetlepels gehakte verse bladpeterselie
- 1 rol bladerdeeg uit de koeling (oorspronkelijk recept 375 gram bladerdeeg dat moet worden uitgerold tot een lap van 1 cm? dikte)
- 1 ei, los geklopt

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Bestrooi de kip royal met zout en peper. Smelt de boter in een braadpan, voeg de kip toe en schroei rondom dicht. Voeg dan de prei, champignons, tijm en geraspte citroenschil toe. Wacht tot de paddenstoelen geurig en bruin zijn en voeg dan de bloem toe. Roer een minuutje, schenk de wijn erbij en voeg zodra deze bijna is verdampt de slagroom en het citroensap toe. Roer even en laat alles 5 minuten sudderen. Roer de peterselie erdoor. Doe het mengsel in een grote souffléschaal en laat het wat afkoelen.

Leg de lap bladerdeeg over de souffléschaal. Snijd voorzichtig het teveel aan deeg weg en druk dan met een vork de rand van het deegdeksel goed vast op de schaal, zodat het de vulling goed insluit. Bestrijk het deegdeksel voor een gouden glans met geklopt ei. Bak de pastei 25 minuten in de oven.

In het boek staat de suggestie om er aardappelpuree bij te serveren voor een complete troostmaaltijd. Dat heb ik ook gedaan, maar vond het iets teveel van het goede.

Overnemen voor niet-commerciële websites mag (tekst), mits met bronvermelding en plaatsing van een link naar het betreffende artikel op mijn weblog. Foto's mogen niet overgenomen worden. Commerciële websites dienen vooraf contact met mij op te nemen (uitdekeukenvanarden@mac.com)