

Kip met ham en bladerdeeg

Benodigdheden :

1 Hele gebraden kip van ± 1 kilo

175 gr gekookte ham, in dobbelsteentjes gesneden

100 gr suikermais met paprika (blik), uitgelekt

25 gr boter, 3 el bloem

3 dl halfvolle melk

3 dl kippenbouillon

1 el Dijonmosterd

1 el verse peterselie, fijngehakt

1 el tijm, rozemarijn of marjolein (niet je vrouw), fijngehakt, zout, zwarte peper, diepvries bladerdeeg voor hartige taart, ontdooid, 1 middelgroot ei, geklopt totdat het glazig is

Voor 4 personen en zo maak je het

Haal het kip van de botten en snijd het in dobbelsteentjes. Doe het kippenvlees met de ham en de mais in een kom. Smelt de boter in een pan, meng er de bloem doorheen en roer dit in 1-2 minuten tot een gladde massa. Voeg vervolgens de melk en de bouillon geleidelijk en onder voortdurend roeren toe. Breng het mengsel aan de kook en kook het 2 minuten zachtjes door of totdat het mengsel dik en glad is.

Voeg de mosterd, de kruiden en de peper en zout toe en schenk het over de kip. Voeg een beetje extra melk toe als het mengsel te dik is. Zet het apart. Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd uit het bladerdeeg een deksel dat op een pasteischaal van 1 liter past. Snijd ook een reep voor op de rand.

Plak de reep met water op de rand van de schaal, schep dan de vulling in de schaal. Leg het deegdeksel er overheen, maak gebruik van een speciaal schoorsteentje om het deeg boven de vulling op te lichten of maak een snee in het midden van het deegdeksel. Druk het deksel goed vast op de rand van de pastei. Bestrijk het deksel met ei en bak de pastei 25 minuten, of totdat deze goudbruin is.

