

Kip in de hoed (30 min. bereiden en 40 min. oventijd)

Het is een bijzondere combinatie, zoet met hartig. Het lijkt misschien vreemd, maar je moet het echt gewoon proberen.



Ingrediënten voor 2 personen:

350 gram kersen zonder pit (pot)

stukje gember (in stukjes gesneden)

1 theelepel sambal

1 theelepel kurkuma of kerrie

peper

100 ml creme fraiche (beker)

4 plakjes bladerdeeg, ontdooid

30 gram geraspte kaas

200 gram kipfilet

slijfole

ovenschaal

Verwarm de oven voor op 200 ° C. Laat de kersen uitlekken. Laat de bladerdeeg ontdoien. Vet de randen van de schaal in met olie. Snijd de kipfiset in kleine stukjes.

Schenk wat olie in een wok en bak de kip bruin. Doe de kurkuma, sambal, peper en gember erbij. Schep even door en voeg de kersen en creme fraiche toe. Als laatste de kaas. Laat nog enkele minuten zakjes koken en proef of je de smaak goed vindt.

Als de bladerdeeg ontdooid is, kun je deze uitrollen of een beetje uit elkaar trekken. Beleg dan de bodem en zijkanten met 3 vellen. Giet het mengsel erin en dek de bovenkant af met het laatste vel bladerdeeg.

Doe de schaal in de oven en na 35 of 40 minuten is de schotel klaar. Je kunt nog evt. enkele minuten de grill aanzetten voor een bruiner korstje.

