

Kip in croissant deeg



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met wild of gevo	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	3 sterren	

Ingrediënten

1 zakje	Geraspte kaas
1 blik	Croissantdeeg
1 snuf	Peper
1 snuf	Zout
1 teentje	Knoflook
3 theelepel	Kappertjes
1 theelepel	Sambal
1 zakje	Kerriesaus
125 ml	Zure room
150 gram	Champignon roomsoep
1 st	Rode paprika
400 gram	Kipfilet

Voorbereiding

Paprika en kipfilet in kleine stukjes snijden.

Kip bakken, vervolgens hieraan toevoegen: paprika, champignons, zure room, sambal, kerriesaus, kappertjes, knoflook, zout en peper.

Ovenschotel invetten en bekleden met het croissantdeeg, zorg dat er flink wat deeg over de rand hangt zodat dit later als deksel kan fungeren.

De schaal vullen met het kimpengsel, kaas eroverheen en het overtollige deeg als dak over de schotel leggen.

Over voorverwarmen op 200 graden en de schotel in 25 minuten in de oven bruin laten worden.

Wist u dat ...