

ingrediënten (voor 4 personen)



- 600 gram bladerdeeg
- 300 gram gekookte kip
- 45 gram boter
- 1 kleine zeer fijngesnipperde ui
- 100 gram droog gekookte rijst
- 1 teentje knoflook
- 4 eetlepels zeer fijngehakte peterselie
- 1 ei
- mespuntje foelie
- zout
- sojasaus
- 30 gram bloem

Bereiden

Ontdooi alvast het bladerdeeg. Maak het kippenvlees fijn met de keukenmachine. Verwarm 30 gram boter en fruit hierin de ui. Voeg de gekookte rijst, de knoflook en de fijngemaakte kip toe en warm alles onder geregeld omscheppen goed door. Doe het mengsel in een kom en roer er de peterselie door. Splits het ei en schep de dooier met een paar eetlepels water door het mengsel, totdat het smeug, maar toch stevig is. Maak het pikant op smaak met peper en sojasaus. Klop het eiwit los met 1 eetlepel water en 2 druppels sojasaus. Bestrijk de bakplaat met de rest van de boter. Bestrooi het aanrecht dun met bloem. Verdeel het pikante mengsel over de bladerdeeg plakjes en vouw ze dubbel. Druk de randjes met een vork op elkaar. Leg de deeg plakjes met een pannenkoek mes op de bakplaat op enige afstand van elkaar en bestrijk het deeg met eiwit. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven van 210 graden. Laat ze mooi van kleur en door en door warm worden in ongeveer 20 minuten.