

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gram Kip gehakt
- 6 bolletjes gember
- 1 grote pot kersen zonder pit
- 2 bekertjes crème fraîche
- 5 theelepels kappertjes
- 150 gram geraspte kaas
- 1 doosje champignons
- 2 preien
- 10 plakjes bladerdeeg
- 3 tenen knoflook
- 2 eetlepels kerriepoeder
- 2 theelepels sambal
- olie

Bereiden

De kipfilet in stukjes snijden, en in de inmiddels verhitte olie bakken. De tenen knoflook persen en de bolletje gember gaan ook prima door de knoflookpers. Daarna de prei in kleine ringen toevoegen en kort erbij bakken. Doe daarna de champignons in de pan erbij en bak deze samen met de kerriepoeder nog even mee. Daarna kunnen de kappertjes erbij. De twee bekertjes crème fraîche om het geheel een romige smaak te geven. De kersen maken het tot een bijzonder recept en deze kunnen er uitgelekt inmiddels bij. Verwarm de oven ondertussen voor op 200 graden. Laat de ingrediënten op een laag vuur even pruttelen. De ovenschaal met olie invetten en vervolgens bekleden met de bladerdeeg bladen.

Hierin giet je het pruttelende kip champignon prei mengsel. De overhangende deeg flappen dichtvouwen. Geraspte kaas erover strooien en vervolgens 20 minuten in de oven.

Een frisse salade erbij serveren.