

Bladerdeegje met kip, groenten en Brugge Abdij Pater



Ingredienten:

- 1 kg kippewit
- 200 g Brugge Boter
- 2 witten van prei
- 1 venkel
- 2 uien
- 4 stengels witte selder
- 125 g champignons
- 10 takjes platte peterselie
- 200 g Brugge Abdij Pater, grof geraspt
- 1 chilipepertje
- 1 vel boterpapier
- 1 vel bladerdeeg van 40X30 cm
- 3 eidooiers
- pepre en zout
- verse kruiden, sla en tomaatjes voor de afwerking

Bereiding:

1. Het kippewit in blokjes snijden, afkruiden en even aanbakken in boter
2. Prei, venkel, uien, selder in blokjes snijden en halfgaar aanstoven in wat boter en bijkruiden. Op het einde de champignons toevoegen en van het vuur nemen en laten uitlekken.
3. Peterselie fijnsnijden en samen met de kaas en het chilipepertje bij het kippenmengsel mengen. Eventueel nog bijkruiden.
4. Nu een boterpapier op de bakplaat leggen en hierop het vel bladerdeeg openrollen
5. In het midden de vulling leggen en de zijkanten van het deeg insnijden in repen om de 2cm.
6. Deze repen kruisgewijs over de vulling vouwen
7. De eidooiers loskloppen en met een borstel over het deeg borstelen
8. Zet deze rol nu in een voorverwarmde oven bij 180°C gedurende 30 min tot een mooie bruine kleur is gekomen
9. Koud of warm opdienen en serveren met sla, tomaat en verse kruiden.

Smakelijk!

4 personen

70 min

Hoofdgerecht

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/bladerdeegje-met-kip-groenten-en-brugge-abdij-pater>