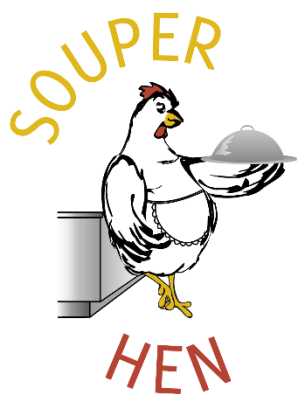


SouperHen pasteitje met kippenragout



INGREDIENTEN VOOR DE BOUILLON/SOEP:

- 1 SouperHen biologische soepkip
- 4 laurierblaadjes
- 1 takje rozemarijn
- 6-10 peperkorrels
- 1 stukje foelie
- Zout en peper en/of een groentebouillonblokje

INGREDIENTEN RAGOUT

Voor 4 personen:

- 50gram roomboter
- 60gram bloem
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 150gram champignons
- kippenvlees van de soepkip (gaar)
- 200ml volle melk
- 400ml kippenbouillon
- Verse peterselie (fijngesneden)

BOODSCHAPPEN:

- Pasteibakjes

Benodigheden en bereiding bouillon/soep:

zie recept SouperHen kippensoep met verse groente.

BEREIDING RAGOUT:

Trek bouillon van de soepkip zoals in het recept kippensoep is beschreven.

Neem ca. 150gram vlees van de soepkip en snijdt dit in kleine stukjes.

Champignons in plakjes snijden en ui snipperen.

Meng de bouillon en de melk

De overgebleven bouillon en kip kun je eten als kippensoep of kun je invriezen voor later gebruik.

Maak een roux: Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Zodra de boter gesmolten is voeg je de bloem toe. Zet het vuur laag en blijf roeren. Na een paar minuten is de bloem gaar en heb je een witte roux. Voeg beetje bij beetje het bouillon/melk mengsel toe tot de saus de gewenste dikte heeft. Wanneer de saus te dik is voeg je wat bouillon toe.

De champignonsplakjes even iets droogbakken in een koekenpan met anti-aanbaklaag zonder boter en toevoegen aan de saus. Ui aanzetten in de koekenpan met iets boter tot deze iets glazig is. Ui en kip toevoegen aan de saus en doorwarmen en het geheel op smaak brengen met zout en peper en/of bouillonblokje/poeder.

Bak de pasteibakjes af volgens de voorschriften op de verpakking.

Schep de bakjes royaal vol en garneer met peterselie.

Biologische pluimveehouderij
De Lankerenhof