

Kip met spinazie en bladerdeeg

Ingrediënten

- 2 goede kipfilets van de poelier (eventueel droogdeppen)
- 1 flinke prei
- Zongedroogde tomaten
- 100 ml witte wijn
- 250 ml melk
- 1 eetlepel bloem (mag iets meer als de saus te dun is)
- 100 gram geraspte kaas naar eigen smaak
- 2 uien
- 3 teentjes knoflook
- Vers bladerdeeg
- Verse groene kruiden (ik gebruik Italiaanse kruiden, maar peterselie kan ook)
- 400 gram spinazie (ik gebruik vers, maar diepvries kan ook)
- 1 ei
- Cayennepeper
- Zout naar smaak

Benodigdheden

- Hapjespan
- Blender
- Bakpapier
- Oven

Bereiding

Ik gebruik in dit recept geen zout. De saus met kaas en de kruiden geven het gerecht een heerlijke smaak. Zout kun je dus naar eigen smaak toevoegen.

Saus

Maak eerst de saus die je er als laatste overheen gaat gieten.

Snijd de prei in ringen en de zongedroogde tomaatjes in reepjes. Bak deze rustig tot ze zacht zijn. Voeg dan de witte wijn toe en laat het ongeveer 10 minuten zachtjes pruttelen, zodat de scherpe wijnsmaak wat verdwijnt. Zet het vuur laag, voeg de bloem toe en bak die kort mee. Strooi er wat cayennepeper overheen. Als de saus te dun is dan nog een klein beetje bloem toevoegen.

Zet het vuur uit en voeg de melk toe. Giet het mengsel vervolgens in de blender en voeg de kaas toe. Pureer het tot een tamelijk dikke saus. Giet de saus over in een kom zodat je de blender kunt schoonmaken. Je kunt de saus ook eerder op de dag maken en in de koelkast bewaren.

Verwarm de oven voor op 200 graden (elektrisch).

Spinaziemengsel

Snijd de ui in ringen en de knoflook in dunne plakjes. Hak de groene kruiden fijn. Bak de ui, knoflook en kruiden op laag vuur tot de ui bruin wordt (zonder te verbranden). Voeg daarna de spinazie toe en laat die slinken.

Wanneer de spinazie is geslonken, zet je het vuur uit en laat je het mengsel even afkoelen in een vergiet. Bij diepvries-spinazie hoeft dit niet, maar ik vind verse lekkerder, en daar zit nu eenmaal te veel vocht in voor het bladerdeeg.

Samenstellen

Snijd de kipfilets overdwers doormidden zodat je filets hebt van ongeveer een halve centimeter dik.

Leg het bladerdeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Verdeel het spinaziemengsel gelijkmatig over het bladerdeeg en laat ongeveer een halve centimeter deeg vrij aan de randen.

Leg de kipfilets er gelijkmatig bovenop en vouw de randen iets op zodat je een soort schaal krijgt. Klop het ei en smeer de randen van het bladerdeeg in met ei.

Giet de saus eroverheen en zet de bakplaat in de oven. Bak het geheel ongeveer **40 minuten** op 200 graden, tot het bladerdeeg goudbruin en krokant is.