

EEN KONINGINNEHAPJE MET FRIETJES

Ingredienten

- Soepkip en /of kipfilet
- 1 kg gehakt
- Bakje champignons
- Bieslook of lente-uien
- Bladerdeegdoosjes
- Frietjes
- Room

Bereiding:

Kook de kip gaar samen met wat groenten (ui, selder, prei, wortel)

Rol ondertussen het gehakt tot balletjes en kook ze af.

Haal het vlees van de kip en trek het in grove stukken.

Snij de champignons in plakken en bak kort en hevig en voeg wat peper toe.

Neem ongeveer gelijke delen boter en bloem, laat de boter smelten en laat de bloem er even in bakken, (niet bruin.)

Giet er een kopje melk bij en roer, voeg nu beetje kippenbouillon bij tot je een gladde saus bekomt.

Kruid met pezo en foelie of muskaat.

Voeg er de kip, balletjes en champignons bij.

Warm goed op (niet aanbranden) en versier met ringetjes van lente-ui warm de bladerdeegdoosjes op en vul ze, en serveer met frietjes.

Smakelijk eten!