Ragoutbroodjes met kip

Ragoutbroodjes met kip; ik ben er dol op! Lekkere dikke ragout in een jasje van bladerdeeg .

Maart 2021, nog steeds met z’n allen in een lockdown en tegelijkertijd in gedachte plannen maken voor de Pasen. Voor onze maandelijkse foodblogswap was ik gekoppeld aan Duizend en 1 Dag. Martine houdt naast koken en eten ook ontzettend van reizen en al deze mooie reisverslagen vind je ook op haar website. Niet alleen binnen Europa, maar kris-kras de gehele wereld over. Dus zoek je nog tips? Dan zou ik zeker een kijkje nemen.

Terug naar m’n zoektocht en met Pasen in het vooruitzicht (en waarschijnlijk niet de mogelijkheid om dit met z’n allen te mogen vieren), op zoek gegaan naar een gerecht dat ik ook lekker voor ons tweetjes kan maken, genietend tijdens een filmavondje. Ik heb gekozen voor de ragoutbroodjes van Martine met een kleine twist.

Voor 10 kleine ragoutbroodjes

Bereidingstijd: ongeveer 30 minuten

Ingrediënten

- 25 gram boter
- 25 gram bloem
- 200-250 ml kippenbouillon*
- 100 gram gaar kippenvlees*
- 1 theelepel worcestershire saus

- 1 theelepel mierikswortel
- Wat peper/zout naar behoefte
- 5 plakjes bladerdeeg
- 1 klein ei
- 1 eetlepel sesamzaadjes

Bereiding ragoutbroodjes met kip

1. Smelt de boter in een pannetje.
2. Voeg de bloem toe en roer dit goed door met een houten lepel.
3. Voeg beetje bij beetje de warme kippenbouillon toe. Het kan zijn dat je niet alle bouillon nodig hebt, belangrijk is dat de bouillon voor jou de juiste dikte heeft om de bladerdeeghapjes te vullen.
4. Zodra deze de juiste dikte heeft, laat het dan even “ploppen”(koken) zodat de bloem gaar kan worden.
5. Snij de kip in smalle reepjes (of pluk het met 2 vorken uit elkaar).
6. Voeg de kip bij de ragout en maak de ragout verder op smaak met de worcestershire sauce, mierikswortel, peper en zout.
7. Laat de ragout afkoelen (dit is dus ook heel goed 1 dag van tevoren te maken).
8. Verwarm de oven voor op 210 graden.
9. Snij een plak bladerdeeg door de helft, schep 1 flinke eetlepel van de vulling op het bladerdeeg en vouw het flapje dicht. Druk de randen GOED aan met een vork.
10. Leg alle 10 de ragoutbroodjes op een bakplaat (met bakpapier).
11. Bestrijk de bovenkant met wat losgeklopt ei en verdeel de sesamzaadjes hierover heen.
12. Bak ze in 20 minuten goudbruin.

*ik heb 1 kippenbouillontablet in ongeveer 300 ml water laten

koken met de kiphaasjes (kipfilet) voor ongeveer 5 minuten. Vervolgens de kiphaasjes klein gemaakt en het overgebleven bouillon gebruikt om de roux te maken.