

Kip met kersen in croissantdeeg

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 400 gr kipfilet
- 3 bolletjes gember
- 1 pot kersen zonder pit (350 gr)
- 2 el olie
- 1 bekertje zure room
- ½ zakje kerriesaus
- 1 tl sambal oelek
- 3 tl kappertjes
- 1 knoflook teen
- Zout en peper
- 1 blik croissantdeeg (230 gr)
- 150 gr geraspte belegen kaas



Bereiding:

Kip in stukjes snijden en goudbruin bakken in 5 minuten. Kersen laten uitlekken in een zeef. Gember in kleine stukjes snijden.

Als de kip gaar is kersen, zure room, kerriesauspoeder, sambal, kappertjes en gember toevoegen en knoflook erboven uitpersen. Alles door elkaar roeren en op smaak maken met zout en peper.

Tot gebruik afgedekt in de koelkast zetten

Oven voorverwarmen op 200 graden. Lage ovenschaal (doorsnede 22 cm) invetten en croissantdeeg in driehoeken verdelen. Ovenschotel bekleden met deeg, punten van de driehoek naar het midden laten wijzen. Kip-kersenmengsel over deeg verdelen en met overhangend deeg bedekken. Kaas erover strooien.

Op rooster midden in de oven in ± 30 min goudbruin bakken



www.eetcafevandekook.nl