

	Bakken in de oven	
Voorgerecht of Tussendoortje	<b>Pasteitje met kipkerrie ragout</b>	
<i>werk volgorde</i>	<i>Ingrediënten:</i>	
1	Pasteibakje:	
2	korstdeeg	
	ei	
	Saus:	
3	12 g	margarine
4	50 g	kip
5	1/4 stuk	ui
6	1/4 stuk	paprika
7	15 g	prei
8	1/4 theel.	kerriepoeder
9	12 g	bloem
10	200 ml	bouillon
11	snufje	peper, zout

<i>werk volgorde</i>	<i>Bereidingswijze:</i>
	<b>Pasteibakje:</b>
1>	Steek uit het korstdeeg twee rondjes.
2>	Steek uit één rondje het midden en leg die op het andere rondje zodat er een pasteibakje ontstaat. Smeer het pasteibakje en dekseltje met ei
	Bak de pasteibakjes met dekseltje af op 200 °C ca. 15 min.
	<b>Saus:</b>
3>	Smelt de boter in een pannetje.
4>	Bak de in stukjes gesneden kip bruin.
5-7>	Fruit de in stukjes gesneden ui, paprika, prei toe.
8>	Voeg de kerriepoeder toe.
9>	Voeg al roerend de bloem toe en laat de bloem op laag vuur ca. 1 min. gaar worden.
10>	Haal de pan van het vuur en voeg in een keer de bouillon toe en breng al roerend de saus aan de kook.
11>	Breng de saus op smaak met peper en zout.
	Vul het pasteibakje met de saus en doe het dekseltje erop.
	<i>Materiaal:</i> steelpan, garde, houten lepel, steker Ø 9 cm, steker Ø 5 cm bakplaat, bakpapier, kwastje