

Chicken, mushroom and bacon pies



1 tablespoon olive oil
750g chicken thigh fillets, trimmed, cut into 3cm pieces
175g rindless short cut bacon rashers, chopped
4 green onions, chopped
2 garlic cloves, crushed
200g button mushrooms, sliced
2 tablespoons plain flour
1/2 cup Campbell's Real Stock Chicken
Salt and pepper
1/3 cup light cooking cream
2 sheets frozen short crust pastry, partially thawed
1 egg, lightly beaten kloppen
1 sheet frozen puff pastry, partially thawed
Sesame seeds, to decorate

1 eetlepel olijfolie
750 g kippendijfilets, bijgesneden, in stukken van 3 cm gesneden
175 g speklapjes zonder zwoerd, fijngehakt
4 groene uien, fijngehakt
2 teentjes knoflook, geplet
200g champignons, in plakjes gesneden
2 eetlepels bloem
1/2 kop Campbell's echte kippenbouillon
Zout en peper
1/3 kopje kookroom
2 vellen bevroren korstdeeg, gedeeltelijk ontdooid
1 ei, licht geklopt kloppen
1 vel bevroren bladerdeeg, gedeeltelijk ontdooid
Sesamzaadjes, om te versieren

Vertaald met www.DeepL.com/Translator (gratis versie)

Stap 1

Verhit de olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de kip in porties toe. Bak al roerend 5 minuten of tot ze bruin zijn. Breng het over in een kom.

Stap 2

Voeg spek toe aan de pan. Bak, al roerend, tot het goudkleurig is. Voeg ui, knoflook en champignon toe. Bak tot de champignon zacht is.

Stap 3

Doe de kip terug in de pan. Voeg de bloem toe. Kook al roerend 1 minuut. Voeg bouillon, zout en peper toe. Zet het vuur laag. Laat 15 minuten sudderen, afgedekt, of tot de saus dikker wordt. Roer de room erdoor. Haal van het vuur. Koel af.

Stap 4

Verwarm de oven voor op 200°C (ventilator 180°C). Vet 4 taartvormen van 7,5 cm (bodem) x 11 cm (bovenkant) in. ** Snijd het zanddeeg diagonaal doormidden tot 4 grote driehoeken. Bekleed de bodem en zijkant van 1 taartvorm met 1 stuk. Snijd de rand bij en bestrijk met ei. Herhaal dit met de overige driehoeken. Schep het kipmengsel in de vormpjes.

Stap 5

Snijd het bladerdeeg in 4 vierkanten. Leg 1 vierkant over de vulling. Snijd de rand bij. Herhaal dit met de rest van het bladerdeeg. Plaats blikken op een bakplaat. Bestrijk de bovenkant met ei. Bestrooi met sesamzaadjes. Bak 30 minuten of tot ze goudbruin en gepoft zijn. Serveer.

1. Vormpjes voor versiering

2. Vertaald met www.DeepL.com/Translator (gratis versie)

** Pâte brisée (zanddeeg) voor hartige taarten

Ingrediënten

250 g boter (koud, in blokjes)

2 losgeklopte eieren

500 g bloem

snuf zout

50 ml water of meer indien nodig

In een keukenmachine of een grote kom meng je de bloem met het zout en de boter. Mix tot het mengsel lijkt op grove kruimels en er geen stukjes boter meer over zijn.

Voeg de eierdooiers toe en net genoeg water om een niet-kleverig deeg te maken. Wikkel in plasticfolie en zet in de koelkast als je tijd hebt of gebruik het direct.

Om toch de recepten op deze site te kunnen gebruiken, hebben we deze tabellen opgesteld.

Droge ingrediënten	Milliliters
1 cup	225 ml
$\frac{3}{4}$ cup	177 ml
$\frac{2}{3}$ cup	158 ml
$\frac{1}{2}$ cup	118 ml
$\frac{1}{3}$ cup	79 ml
$\frac{1}{4}$ cup	59 ml

Vloeibare ingrediënten	Milliliters
1 cup	250 ml
$\frac{1}{2}$ cup	125 ml
$\frac{1}{4}$ cup	60 ml
1 $\frac{1}{2}$ cup	375 ml
2 cups	500 ml
4 cups	1 liter

- Kristalsuiker 1 cup = 200 gram
- Bruine suiker 1 cup = 220 gram
- Poedersuiker 1 cup = 110 gram
- Cacaopoeder 1 cup = 118 gram
- Roomboter 1 cup = 226 gram
- Patentbloem (gezeefd) 1 cup = 125 gram
- Olie 1 cup = 224 gram
- Ahorn syroop 1 cup = 322 gram
- Halfvolle melk 1 cup = 245 gram
- Gecondenseerde melk (uit blik) = 306 gram
- Yogurt 1 cup = 245 gram
- Water 1 cup = 236 gram
- Rozijnen 1 cup = 165 gram
- Cacaopoeder 1 cup = 125 gram