

## Kippenragout met een pasteitje

Kerstmis is een tijd van gezelligheid, verbroedering en liefde. Samen zijn met je geliefde en gezellig een hapje eten. Van oudsher heb ik geleerd dat op kerstavond (24 december) het kippenragout pasteitje op tafel moest staan. Eenvoudig maar toch heel lekker. Hieronder het recept zoals ik het van mijn moeder heb geleerd. Het kost tijd, maar daar krijg je ook echt wat lekkers voor terug!

### Benodigheden:

- Een soepkip
- Een bakje champignons
- Een oranje wortel
- Bouillonblokje kip
- Bloem
- Klontje boter
- Peterselie
- Peper en zout indien nodig

### Bereidingswijze

**Stap 1:** Zet in een grote pan de soepkip op het vuur en doe er voldoende water bij. Breng het water aan de kook en zet het daarna op een laag vuur zodat het zachtjes gaart. Laat het water nu rustig doorkoken tot de kip helemaal gaar is, ongeveer 2 uurtjes. Let tussendoor wel op dat er voldoende vocht in de pan zit en schenk zo nodig wat water erbij.

**Stap 2:** Terwijl de soepkip gaart kun je de wortel en de champignons klein snijden.

**Stap 3:** Haal de pan met de soepkip van het vuur en haal de kip uit de pan. Let op: deze valt nu bijna uit elkaar. Verwijder het vel en de botjes, als de kip goed gaar is dan valt het vlees ook zo van het bot.

**Stap 4:** Snijd het kippenvlees klein, maar zeker niet te klein.

**Stap 5:** Giet de bouillon uit de pan in een maatbeker en laat het nog even afkoelen.

**Stap 6:** Doe het klontje boter in de pan (+/- 50 gram) en laat dit smelten. Doe nu het bloem erbij, deze zal samensmelten met de boter. Er ontstaat nu een massa in de pan: dat is het moment om de afgekoelde bouillon erbij te doen. Roer het geheel goed door elkaar en zorg dat er geen klontjes achterblijven. Dit gebeurt nog wel eens als het vocht niet goed is afgekoeld.

**Stap 7:** Schenk voldoende vocht bij het geheel maar let erop dat de substantie niet te dun wordt: dan zal je ragout uiteindelijk ook dun blijven. Voeg dus steeds kleine beetjes vocht toe.

**Stap 8:** Doe de klein gesneden wortel en de champignons erbij en laat het geheel rustig op het vuur staan. Blijf er wel regelmatig in roeren anders verbrand het!

**Stap 9:** Voeg daarna ook de gesneden kip erbij en laat het geheel nog een kwartiertje trekken. Je ragout is bijna klaar.

**Stap 10:** Je kunt ervoor kiezen om zelf pasteibakjes te maken of kant en klare pasteibakjes te halen uit de supermarkt. Verwarm de pasteibakjes volgens de gebruiksaanwijzing in de oven. Zodra ze warm zijn haal je ze eruit en schep je voldoende kippenragout in ieder bakje. Snij een beetje peterselie fijn en verdeel dit over de kippenragout.

**LET OP:** Wanneer je de kip uit het water hebt gehaald proef je even aan de bouillon. Is deze niet krachtig genoeg dan mag je er een bouillonblokje bij doen. Wanneer je aan de ragout wilt proeven doe dit dan met een schone lepel. Wanneer je met een lepel vaker proeft zonder deze schoon te maken kan de ragout omslaan en zelfs dunner worden. Als de bouillon niet helder dan mag je hem zeven maar dat hoeft niet. Als je de volgende dag ragout over hebt kun je dit met een sneetje brood of met witte rijst en worteltjes nog eten.

