**Paddenstoelenragout voor 4 tot 6 personen**

Ingrediënten:

1 kipfilet

1 kleine ui, fijn gesneden

Koffielepel knoflookpasta

0,5 liter water

1 kippenbouillonblokje

60 gram bloem

50 gram roomboter

theelepel gedroogde peterselie

eventueel peper en zout naar smaak

ragoutbakjes of bladerdeeg

Bereiding:

Gaar de kip op laag vuur in de halve liter water samen met het kippenbouillonblokje. Als dit gaar is, haal je de kip uit de bouillon en snijd je dit in hele kleine blokjes of je maak er pulled chicken van. Weeg nu de boter en de bloem af. Verhit in een kookpannetje de roomboter en bak hierin de ui, de knoflook en de peterselie tot de ui glazig wordt. Maak op smaak met wat peper en eventueel een klein beetje zout. Doe nu langzaam en in delen de bloem erbij en blijf goed roeren. Gaar de roux voor zo’n 5 minuten. De bloem moet een beetje een bruin kleurtje krijgen. Nu is het tijd om de kokende bouillon eraan toe te voegen. Doe dit heel langzaam en blijf goed roeren want het mag niet gaan klonteren. Kook dit op laag vuur zo’n 5 minuten. Schep de kip erdoor heen. Breng, indien nodig nog verder op smaak met peper en zout, en laat het nog zo’n 5 minuten op laag vuur staan.

Serveer in ragoutbakjes of doe ze ovenpotjes, dek af met bladerdeeg dat je hebt ingestreken met ei en zet in de oven totdat het bladerdeeg gaar en bruin is.