**Chicken and mushroom pie**

Nodig voor 4 personen (voor 2 personen alles halveren):

1 eetlepel plantaardige olie

8 kipdijfilets

8 plakjes gerookt ontbijtspek, in grove stukken gesneden

1 ui, in halve ringen gesneden

400 gram kleine witte champignons

Gedroogde tijm

3 eetlepels bloem

600 ml kippenbouillon

300 ml melk

500 gram vers bladerdeeg, of ingevroren en ontdooid

1 ei, los geklutst

Peper

Zout

Bereiding:

Verhit 1 eetlepel plantaardige olie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag. Kruid de kip en bak ze in 5-8 minuten tot ze goudbruin zijn. Mogelijk moet dit in 2x, afhankelijk van de grootte van de pan. Leg de kip op een bord en doe de plakjes spek in de pan. Bak 5 minuten tot ze knapperig zijn. Voeg de in stukjes gesneden ui, de champignons en tijm naar smaak toe en bak nog enkele minuten op hoog vuur tot de uien beginnen te kleuren. Doe 2 eetlepels bloem in de pan en bak al roerend 1 minuut. Haal de pan van het vuur en roer of klop geleidelijk in 400 ml kippenbouillon erdoorheen, gevolgd door 200 ml melk, en voeg de kip weer toe aan de pan. Breng aan de kook en laat 30 minuten sudderen totdat het geheel mooi ingedikt is. Schep de vulling met een spaan in een grote taart of ovenschaal (ca. 20 x 30 cm) en laat afkoelen. Verwarm de oven tot 220 graden/200 graden blaasstand. Rol op een met bloem bestoven oppervlak 500 g bladerdeeg uit tot een dikte van twee munten. Snijd een lange strook zo breed als de rand van de taartvorm en bevestig met een beetje van het 1 losgeklopte ei aan de rand van de taartvorm. Bestrijk ze met losgeklopt ei en til de rest van het deeg over de taart met behulp van de deegroller. Druk voorzichtig met uw vingers op de randen en snijd met een scherp mes. Bestrijk lichtjes met ei om te glaceren, bak dan 30 minuten of tot het deeg is gerezen en donker goudbruin.