**Chicken and mushroom pie**

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

4 a 5 kipdijfilets, in blokjes

8 tot 10 plakjes gerookt ontbijtspek, in grove stukken gesneden

1 grote ui, gesnipperd

250 gram kleine witte champignons

10 eetlepels bloem

boter

2 kippenbouillonblokjes

Heet water

2 vellen vers bladerdeeg

1 ei, los geklutst

Peper

Zout

Bereiding:

Verhit een grote koekenpan met antiaanbaklaag en bak het ontbijtspek een beetje uit. Zodra er wat vet uit is gekomen, voeg je de kipblokjes toe. Zodra die beginnen te kleuren voeg je de ui en champignons toe. Voeg eventueel een klein beetje boter toe indien nodig. Maak op smaak met zout en peper en bak totdat alles goudbruin is.

Doe 2 eetlepels boter in een hapjespan en verwarm dit totdat het gesmolten is. Voeg de bloem en 2 bouillonblokjes toe en gaar dit. Voeg dan rustig steeds een scheut heet water toe en roer goed om klonten te voorkomen. Herhaal dit totdat de ‘ragout’ de juiste dikte heeft. Proef en maak eventueel nog op smaak. Indien erg geklonteerd even de staafmixer erdoorheen halen.

Voeg nu de inhoud van beide pannen bij elkaar in een grote ovenschaal en roer door elkaar. Top af met de bladerdeegvellen (let op: probeer het bladerdeeg goed met je vingers over de rand te “plakken” zodat het blijft hangen aan de ovenschaal) en bestrijk daarna met ei.

Verwarm de oven tot 220 graden/200 graden blaasstand en bak dan 30 minuten of tot het deeg gerezen en donker goudbruin is.