**Aardappelschotel met kip en champignonsaus**

Nodig:

geraspte kaas

*Aardappelmengsel:*

750 gram aardappels

zout

34 gram roomboter

38 gram melk

zout

zwarte peper

*Kipmengsel*

375 gram kipfilet

zout

knoflookpoeder

uienpoeder

zwarte peper

ras el kouzina of ras el hanout

olie

15 gram roomboter

*Champignonsaus*

15 gram roomboter

90 gram gele ui

188 gram kastanjechampignons

75 ml water

zout

uienpoeder

knoflookpoeder

ketjap manis

113 ml ongeklopte slagroom

Bereiding:

Schil en snijd de aardappels in blokjes. Pel en snipper de gele ui. Snijd de kastanjechampignons in dunne plakjes. Breng de aardappelblokjes in ruim water met wat zout aan de kook. Kook 15-20 minuten of tot de aardappels gaar zijn en laat het uitlekken. Doe de gekookte aardappels terug in de pan. Voeg de roomboter, melk, zout en zwarte peper toe. Stamp/prak de aardappels fijn. Snijd de kipfilet in dunne grote stukken en doe ze in een diepe kom. Voeg het zout, knoflookpoeder, uienpoeder, zwarte peper, ras el kouzina/hanout en een beetje olie toe. Meng goed. Verhit de roomboter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de kipfilet toe en bak aan beide kanten in ca. 5-6 minuten gaar. Schep de kipfilet eruit. Verhit weer wat roomboter in dezelfde koekenpan en voeg de gele ui toe. Bak de gele ui 3-4 minuten. Voeg de kastanjechampignons toe en bak een minuut. Voeg het water, zout, de uienpoeder en knoflookpoeder toe. Kook 2 minuten. Voeg de ketjap manis en ongeklopte slagroom toe. Kook tot de saus goed indikt. Verdeel het aardappelmengsel over de bodem van een ovenschaal. Schep de kipfilet erop. Voeg de champignonsaus toe en strooi er wat geraspte kaas op. Leg de aardappelschotel in een voorverwarmde oven op 200 ℃. Bak 10 minuten of tot de kaas is gesmolten.