**Chicken and bacon pie**

Nodig:

500 gram kipfilet in stukjes gesneden

7 plakken bakbacon (dikke plakken!)

15 kleine worteltjes in stukjes gesneden

1 grote aardappel in blokjes gesneden

1 grote ui gesnipperd

3 tenen knoflook

200 ml kippenbouillon

3 eetlepels rode wijnazijn

1 eetlepel bloem

Bladerdeeg

Zout

peper

Bereiding:

Bacon knapperig bakken, laten afkoelen en in reepjes snijden, kipfilet, aardappel, wortelen, ui en knoflook, zout en peper even aanbakken en vervolgens de bouillon, rode wijnazijn erbij en dit laten inkoken. De saus eventueel wat dikker maken door de bloem erdoor te roeren. De bacon erdoorheen doen, in een ovenschaal en het gerecht afdekken met bladerdeeg. Ongeveer 45 min in de oven bakken totdat het bladerdeeg een mooie gouden gloed heeft. (geen oventemp vermeld in het recept!)