**Chicken and mushroom pie**

Nodig:

500 g kipfiletblokjes

500 g champignons, in plakken gesneden

3 bousuitjes, in ringen gesneden

50 g wortelen, in plakken gesneden

2 stengels bleekselderij, fijn gesneden

versgemalen peper

1 knoflookteen, fijn gesneden

5 g salie, fijn gesneden ( + 2 extra blaadjes ter decoratie)

1 el gedroogde Italiaanse kruiden

2 el bloem

1 pot krachbouillon kip

2 potten water

2 el crème fraîche

1 rol bladerdeeg

1 ei

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit een klont boter in de koekenpan op hoog vuur. Bak hier de kip, champignons, bosui, wortelen en bleekselderij in. Breng op smaak met versgemalen peper, de knoflook, salie, en gedroogde Italiaanse kruiden. Bak dit ongeveer 3 minuten. Voeg dan de bloem, krachtbouillon kip, water en crème fraîche toe. Laat ongeveer 5 minuten indikken tot de saus wat dikker is geworden. Doe het kipmengsel in de ovenschaal en bedek met het bladerdeeg. Bestrijk het bladerdeeg met een los geklopt ei en garneer met de twee blaadjes salie. Bak de pie in 20 minuten gaar.