**Ovenschotel met broccoli, kip en krieltjes**

Nodig:

1 stronk broccoli (in roosjes)

300 gram kipfilet (in stukjes)

1 theelepel paprikapoeder

1 theelepel kipkruiden

zwarte peper

zout

3 eetlepel zonnebloemolie

500 gram krieltjes

300 gram champignons (in blokjes)

1 gele en rode paprika (in blokjes)

2 eetlepels olie

*Voor de kaassaus:*

50 gram roomboter

1 ui (gesnipperd)

3 eetlepels bloem

1 blokje kippenbouillon

300 ml heet water

100 gram geraspte kaas

1 eetlepel crème fraîche

Bereiding:

Breng een ruime pan met wat zout aan de kook, kook de broccoli beetgaar, giet het water af en laat de broccoli volledig uitlekken in een zeef. Marineer de kipfilet met paprikapoeder, zout, zwarte peper, kip kruiden en de olie. Verhit de olie in de koekenpan en bak de kipfilet mooi goudbruin aan beide kanten voor ongeveer 5 a 8 minuten. Schep de kipfilet uit de pan en zet deze even apart op een bord. Verhit nogmaals wat olie in de koekenpan en bak de krieltjes aan beide kanten mooi goudbruin. Voeg de champignons en de paprika stukjes erbij en breng het op smaak met paprikapoeder, zout en zwarte peper. Schep alles om en bak het geheel gaar. Wanneer de groenten en de krieltjes gaar zijn voeg je de broccoli en de kip erbij en schep je alles om. Zet het vuur uit en haal de pan van het vuur. Smelt de roomboter in de koekenpan en bak het fijngesneden ui mooi lichtbruin. Voeg dan de bloem erbij en bak de bloem op laag vuur voor ongeveer 60 seconden mee. Verkruimel in een aparte kom het bouillonblokje met het hete water en mix dit goed samen. Giet dan de bouillon in het steelpannetje bij de gebakken uien met de bloem en roer het goed door voor ongeveer 60 seconden op middelhoog vuur. Voeg de kaas en de crème fraîche erbij en laat de saus mooi indikken voor ongeveer 2 minuten terwijl je de saus blijft doorroeren. Vet de ovenschaal in met roomboter en schep de krieltjes, groenten en de kip erin en verdeel de inhoud over de ovenschaal. Giet de kaassaus eroverheen en bak de ovenschotel in een voorverwarmde oven op 200 graden voor ongeveer 15 a 20 minuten tot de saus is ingetrokken.