**Ovenschotel met kip en champignonsaus**

Nodig:

400 gram kipfilet

1 theelepel gemberpoeder

1 theelepel zout

1 theelepel kurkuma

1 theelepel zwarte peper

2 teentjes knoflook, uitgeperst

2 eetlepels peterselie, fijngesneden

2 eetlepels olijfolie

*champignonsaus:*

2 uien , in blokjes

100 ml kippenbouillon

400 gram kastanjechampignons, in schijfjes

2 takjes tijm

1 eetlepel bloem

250 ml slagroom

1 eetlepel oestersaus

400 gram aardappelschijfjes

200 gram geraspte mozzarella

Bereiding:

Snijd de kip in blokjes of in reepjes en leg de kip in een kom. Voeg de gemberpoeder, zout, kurkuma, zwarte peper, knoflook, peterselie en de olijfolie. Roer de kip goed door de marinade en laat het voor minstens 10 minuten intrekken. Verhit een scheutje olijfolie in de hapjespan en bak de uien glazig. Voeg de kip erbij en bak het mee voor 2-3 minuten. Giet de kippenbouillon erbij en plaats de deksel schuin op de pan voor 4-5 minuten. Roer de kastanjechampignons en de tijm erbij en bak ze mee voor 2-3 minuten. Roer de bloem erbij en bak de bloem gaar voor 1-2 minuten. Giet de slagroom er al roerend bij en kook de saus voor 4-5 minuten op matig vuur. Wanneer de saus goed is ingedikt roer je de oestersaus erbij. Verdeel de helft van de aardappelschijfje op de bodem van de ovenschaal. Verdeel de helft van de kip in champignonsaus bovenop de aardappelen. Verdeel de overige aardappelen bovenop en daarop verdeel je weer de kip in champignonsaus. Bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en zet de schaal in de oven op 200 graden voor 20 minuten. Verwijder de aluminiumfolie en verdeel de geraspte mozzarella bovenop en zet voor nog eens 10 minuten in de oven.