**Ragoutbroodjes**

Nodig:

4 plakjes bladerdeeg, ontdooid

1 ei

25 gram bloem

25 gram boter

250 ml kippenbouillon

1 kipfilet

1 ui

1 teen knoflook

100 gram prei

½ theelepel kerriepoeder

1 theelepel peterselie

zout

peper

Bereiding:

Kook de kipfilet in een pan met water ongeveer 10-12 minuten totdat de kip gaar is. Laat de kipfilet even afkoelen en ‘pluk’ hem dan uit elkaar met je handen of met 2 vorken. Verwarm de oven voor op 220 graden. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn en snijd de prei in kleine stukjes. Smelt de boter in een kleine pan. Als de boter is gesmolten, voeg je de ui, knoflook, prei en kerriepoeder toe. Bak dit een paar minuten en voeg dan de bloem toe. Meng dit goed door elkaar en voeg daarna beetje voor beetje de bouillon toe. Ondertussen blijf je goed roeren met een garde. Breng dit al roerend aan de kook. Als je een gladde, dikke saus hebt voeg je de stukjes kip, peterselie en een snuf zout en peper toe. Meng alles kort door elkaar en zet dan het vuur uit. Schep de ragout in een bakje en laat goed afkoelen. Eerst op het aanrecht en daarna in de koelkast. Vergeet niet om een stukje huishoudfolie op de ragout te leggen, zodat er geen velletje opkomt. Als de ragout goed koud is, haal je de plakjes bladerdeeg uit de diepvries. Schep wat van de ragout op de ene kant van het bladerdeeg. Zorg ervoor dat de randjes vrij blijven. Vouw het plakje dubbel en druk de randjes aan met een vork. Leg het ragoutbroodje op een bakplaat met bakpapier. Kluts het ei door elkaar en smeer de bovenkant van het bladerdeeg in met een beetje ei. Bak de ragoutbroodjes (4 stuks) ongeveer 20-25 minuten in de oven.