

Vorbereiden:

Zet de gereedschappen klaar en pak de ingrediënten.

Ingrediënten

40 gram kipfilet	10 gram margarine
stukje ui	10 gram bloem
stukje paprika	
100 ml water	
1 eetlepel pindakaas	3 plakjes bladerdeeg
mespuntje sambal	Extra nodig:
1 bouillonblokje	losgeklopt ei

Gereedschappen

Aardappelschilmesje	Schaaltjes
Snijplank	
Steelpan	
Mes	
Bakplaat met bakpapier	

Uitvoeren:

Werkwijze

1. Maak de ui en de paprika schoon en snijd het heel fijn.
2. Snijd de kip in kleine stukjes (was je handen en de snijplank).
3. Doe de 100 ml water, bouillonblokje, alle groente en de kip in de steelpan.
4. Breng op hoog gas aan de kook. Als het kookt, **gas laag** en 8 minuten laten koken.
5. Zet de oven aan op 200°C
6. Zet de zeef op de maatbeker. Giet de inhoud van de pan door de zeef.
7. **Is dit 70 ml?** Zo niet, vul het aan tot 70 ml.
8. Smelt de margarine op **laag** gas in de lege pan.
9. Haal de pan van het gas en roer de bloem er doorheen.
10. Zet de pan weer op **laag gas** en doe beetje voor beetje de bouillon erbij. Goed roeren.
11. Als het kookt **gas uit** en de pindakaas en de sambal erdoorheen roeren.
12. Doe nu de kip en de groente erbij. Roer de ragout koud in een bak met koud water.
13. Verdeel de ragout over de plakjes bladerdeeg.
14. Vouw de plakjes dicht (vierkant of een driehoek).
15. Maak de flappen goed dicht met de vork. Bestrijk de flappen met losgeklopt ei.
16. Bakken in het midden van de oven, ongeveer 20 minuten.

Afronden:

Maak je gereedschappen en werkplek goed schoon. Kijk wat er nog meer schoongemaakt moet worden in de keuken.

Evaluëren:

Controleer of alles goed is gegaan. Controleer of alles goed schoon is.

