

## Hartig hapje: bladerdeeg met kip kerrie



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 45 minuten

👥 10 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 kipfilets  
1 tablet kippenbouillon  
10 vellen bladerdeeg  
5 eetlepels kerriepoeder (hot)  
2 takjes peterselie  
1 verpakking Boursin  
2 eetlepels mayonaise  
1 ei  
sesamzaadjes

### Stap 2 | Gekookte kip

Kook de kipfilets samen met het bouillonblokje in ongeveer 12 minuten gaar. Haal de kipfilets uit de pan en laat ze uitlekken. Met behulp van twee vorken trek je de kip uit elkaar. Nu heb je pulled chicken.



### Stap 3 | Voor de vulling

Doe de kip in een royale schaal en voeg de boursin, kerriepoeder en mayonaise toe. Hak de peterselie fijn en voeg ook dit toe aan de vulling. Proef en breng verder op smaak met peper en zout. Omdat wij wel van een beetje pit houden, gebruikten wij van de kerriepoeder de 'hot' variant. Voor een iets mildere smaak voldoet de gewone kerriepoeder uiteraard ook prima.



### Stap 4 | Bladerdeeg

Snij de ontdooide plakjes bladerdeeg met een pizzasnijder in tweeën. Maak in elke helft van de rechthoeken drie kleine inkepingen en verdeel op de andere helft een beetje van het kip kerrie mengsel. Vouw het gedeelte met de inkepingen eroverheen en druk de zijkanten goed aan.



### Stap 5 | Insmeren & bakken

Leg de hapjes op een bakplaat met bakpapier. Klop het ei los en smeer de bovenzijde van elk hapje goed in met het ei. Bestrooi de hapjes met wat sesamzaadjes. Bak de bladerdeeghapjes in een voorverwarmde oven op 200 graden in 15 minuten krokant.



### Stap 6 | Borreltijd

Zodra de bladerdeeghapjes met kip kerrie goudbruin zijn kan je ze uit de oven halen. Laat even afkoelen en verdeel de hapjes op een mooie schaal. Voor de garnering strooi je er nog wat van de gehakte peterselie overheen.

