



## Bladerdeeghapje kip-kerrie

8 personen

🕒 30 + 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 1 kipfilet (à 150 g)
- ★ ½ blokje kippenbouillon
- ★ 4 vellen bladerdeeg (ontdooit)
- ★ 2 tl kerriepoeder
- ★ takje verse peterselie
- ★ peper en zout
- ★ 1 el roomkaas
- ★ 1 tl sesamzaadjes
- ★ 1 ei



**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Kook de kipfilet in een pan met water en bouillonblokjes ca. 12 minuten tot hij goed gaar is.
3. Haal daarna uit het water en laat uitlekken.
4. Trek met een vork de kipfilet uit elkaar tot 'pulled' chicken.
5. Hak de peterselie fijn.
6. Voeg het kerriepoeder, peper en zout, roomkaas en peterselie toe aan de kip en meng door elkaar.
7. Neem een plakje bladerdeeg en snijd deze doormidden in 2 rechthoeken.
8. Verdeel een beetje van het kip kerrie mengsel aan een zijde.
9. Snijd met een mesje een paar inkepingen aan de andere zijde van het plakje deeg.
10. Vouw het stukje met de inkepingen over de vulling en druk de zijanten goed vast met een vorkje.
11. Leg de gevulde bladerdeeg hapjes op een bakplaat met bakpapier.
12. Klop het ei los en bestrijk de bovenzijde van de hapjes hiermee.
13. Bestrooi met een beetje sesamzaadjes.
14. Bak ze ca. 15 minuten in de oven tot ze mooi goudbruin en gaar zijn.
15. Deze kip kerrie hapjes zijn zowel warm als koud lekker.

**Tip:** In plaats van kip kun je ook vegetarische kipstukjes nemen en deze uit elkaar pluizen of in kleine stukjes snijden en vervolgens mengen met de kerrie, roomkaas etc.

**Bron:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)