



Hartige taart met kip en dragon

1 TAART = 8 PUNTEN

1 CAKE = 12 PLAKKEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍲 ½ blokje kippenbouillon
- 🍲 300 g kipfilet
- 🍲 100 g kleine witte uitjes of sjalotjes
- 🍲 1 bosje dragon
- 🍲 2 eieren
- 🍲 2 el halfvolle crème fraîche
- 🍲 80 g magere koffiemelk

MATERIAAL: ovenschaal 20 cm Ø

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Los het blokje kippenbouillon in een pan met 500 ml warm water op.
3. Doe hier de kip, de gepelde uitjes en de dragon bij.
4. Kook het geheel ongeveer 15 minuten.
5. Laat de kip uitlekken en trek het vlees uit elkaar in stukjes.
6. Leg de kip in een ovenschaal samen met de uitjes en de dragon.
7. Klop in een kom de eieren los samen met de crème fraîche en de koffiemelk.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Schenk het mengsel in de ovenschaal.
10. Bak het gerecht gedurende 15 minuten in de oven.

BRON: [okoko.nl](https://www.okoko.nl)

