

Bladerdeegtaart met kip, prei en champignons

1 HotPan van 24 cm • 2 personen als hoofdgerecht • circa 40 minuten

**HotPan 24 cm**

Met gewoon deksel / Visiotherm

**Navigenio**

Omgekeerd voor bovenwarmte

**Audiotherm**

Voor braadvenster en baktimer

Ingrediënten voor één taart

- 1 rol bladerdeeg (circa 200–250 g); gebruik wat in de pan past
- 150 g kipfilet
- 1 middelgrote prei
- 125 g champignons
- ½ tl gedroogde tijm
- 1 ei, maat M of L
- 75 g crème fraîche
- 50 g geraspte kaas
- ½ tl mosterd
- Peper en een beetje zout

Verder klaarzetten

Bakpapier, snijplank, mes, mengkom, garde, spatel en ovenhandschoenen. Voor het bakken gebruik je een fornuis onder de HotPan en de Navigenio erboven.

Voor vier personen

Verdubbel alle ingrediënten en maak twee taarten. Houd de vulling per taart laag; maak van de dubbele hoeveelheid geen extra dikke taart.

Zo bereid je de taart

1 Snijden en mengen

Snijd de kip in blokjes van circa 1 cm. Was de prei en snijd in dunne ringen. Snijd de champignons in plakjes. Klop ei, crème fraîche, mosterd en 25 g kaas door elkaar.

2 Vulling gaar en droog bakken

Verwarm de lege HotPan met het gewone deksel op het fornuis tot het braadvenster; gebruik de Audiotherm als signaal. Zet lager, voeg de kip toe en bak rondom. Voeg prei, champignons en tijm toe. Bak zonder deksel verder tot de kip helemaal gaar is en het vocht verdampt is. Breng op smaak.

3 Pan en deeg voorbereiden

Schep de vulling uit de pan en laat iets afkoelen. Laat de HotPan afkoelen, maak schoon en droog. Knip passend bakpapier; het mag niet buiten de pan uitsteken. Leg het deeg daarop in de pan, met een lage rand. Snijd overtollig deeg af en prik gaatjes in de bodem.

4 Bladerdeeg voorbakken

Zet de HotPan op het fornuis op de hoogste stand. Plaats de Navigenio omgekeerd erop op de hoge bakstand. Bak circa 3 minuten voor; bij inductie circa 2 minuten. Gebruik de Audiotherm als baktimer zodra de Navigenio gereed is voor tijdgestuurd bakken.

5 Vullen en bovenkant bakken

Zet het fornuis uit. Laat bij inductie een zeer lage stand aan (circa 100 W), volgens de AMC-methode. Verdeel de vulling en het eimengsel over het deeg; houd de laag ongeveer 1-1½ cm dik. Strooi de overige 25 g kaas erop. Bak circa 3 minuten met de Navigenio omgekeerd op hoog.

6 Op lage bakstand laten stollen

Schakel de Navigenio naar de lage bakstand. Bak eerst 5 minuten en controleer het midden. Is de vulling nog vloeibaar, verleng dan telkens 2-3 minuten op laag. De bovenkant hoort goudbruin te zijn en het ei overal gestold. De tijden zijn richttijden voor deze aangepaste vulling.

7 Rusten en serveren

Schakel alle warmte uit. Pak de Navigenio aan de handgrepen. Laat de taart 5 minuten rusten. Haal voorzichtig uit de pan en snijd in punten. Serveer met een frisse salade.

Navigenio bovenop: hoge/lage bakstand, niet stand A. Het gewone deksel is tijdens het bakken verwijderd.

Fred'sFood-variant. Bakmethode gebaseerd op AMC "Ui-cheesecake", p. 46. Deze kip-preivulling is geen getest AMC-basisrecept. Productfoto's: originele foto's uit het Fred'sFood-assortiment.