

Hartige taart met kip en kersen



Bladerdeeg

1000 gr bloem

100 gr boter

600 gr water

20 gr zout

Deze grondstoffen mengen, niet kneden om te voorkomen dat er gluten vorming ontstaat.
(Krimpen van het deeg)

Deeg laten rusten

900 gr boter in vouwen en uitrollen

En toeren in 4^e.

Deeg laten rusten

Dit enkele malen herhalen. (Hoeveel is afhankelijk van de toepassing)

Noot; rol altijd rustig en gelijkmatig uit. Tijdens het rusten in de koelkast bewaren.



Ingrediënten voor de vulling van de taart

Voor 14 personen:

- 3 potten kersen (zonder pit 3 x 350 g)
- verse gember (ongeveer 10 cm)
- 1.400 gram kipfilet
- zout en peper
- 50 g boter of margarine
- 3 teentjes knoflook
- kerrie (voor de saus)
- 3 theelepels ambal oelek
- 3 bekertjes crème fraîche (3 x 200 ml)
- paneermeel (voor de bodem)
- 150 g geraspte belegen kaas
- 2 eetlepels melk
- boter om in te vetten
- bloem om te bestuiven

Bereiding

Kerriesaus: (500 mg)

Doe een beetje olie in de pan. Voeg 2 lepeltjes kerrie toe en even opwarmen. Voeg 2 soeplepels bloem al roerende toe, zachtjes laten garen. Dan koud water toevoegen. Dikte van een Roux

Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4.

In een zeef kersen laten uitlekken. Gember fijnhakken. Kipfilet in stukken snijden en bestrooien met zout en peper. In hapjespan boter verhitten en kip rondom bruinbakken. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Kerriesaus erover strooien. Gember, sambal, kersen en crème fraîche erdoor scheppen, 2 minuten laten pruttelen. Vorm invetten. Aanrecht bestuiven met bloem, bladerdeeg op elkaar leggen en uitrollen tot ronde lap van ca. 28 cm doorsnede. Vorm bekleden met deeg en met vork gaatjes in bodem prikken. Paneermeel erop strooien en kimpengsel in vorm scheppen. Kaas erover strooien. Rest van plakjes deeg op elkaar leggen en uitrollen tot ronde lap iets groter dan vorm. Op vulling leggen en rand dichtdrukken. Bovenkant bestrijken met melk. Hartige taart één richel onder midden van oven in ca. 30 à 40 minuten goudbruin en gaar bakken.



Frisse salade

Maak een salade van rode ui, gemengde sla, paprika, komkommer, tomaten en mozzarella.
De dressing wordt geleverd.
