



Bladerdeeg taartje met kip, spinazie en ham-kaassaus

Ingrediënten

- 300 g Spinazie, rauw
- 400 g Kipfilet
- 1 Zak MAGGI Ham-Kaassaus
- 300 g Cherrytomaten
- 4 Plakken Bladerdeeg
- 1 Ei
- 10 g Zaden, sesamzaad, heel, gedroogd

Instructie

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de bladerdeeg plakjes op een bakplaat met bakpapier. Klop het ei los en strijk de bladerdeeg plakjes hiermee in en eindig met wat sesamzaadjes. Plaats in het midden van de oven en bak gedurende 15-20 min.
2. Verhit een koekenpan met olijfolie en bak de kipreepjes in ca. 5 min. rondom goudbruin.
3. Bereid de saus volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking en schep de kipreepjes door de saus.
4. Verhit de koekenpan opnieuw met de overige olijfolie en bak de tomaatjes en de spinazie hier al omscheppend in ca. 8 min. warm.
5. Snijd de bladerdeegbakjes open en schep op de bodem wat groenten, vervolgens de kip met saus en eindig met de deksel.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	27.74 g
Energie	373.22 kcal
vetten	15.72 g
Eiwit	30.59 g

30 Min

4 Porties