

Kipsaté hapjes

Wat heb je nodig

10 plakjes bladerdeeg (diepvries)
125 gram kipfilet
1 kleine ui
80 gram pindasaus (zelfgemaakt of gekocht)
1 ei



Pel de ui en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Snijd de kipfilet in heel kleine stukjes.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui in de koekenpan.
Bak het al omscheppend 2 minuten.



Doe de kipfilet ook in de koekenpan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Zet de kookplaat uit.
Scheep het kipmengsel op een bord.



Zet de oven op 200 graden en leg een vel bakpapier op de bakplaat.
Leg de plakjes bladerdeeg op het werkblad en haal de papiertjes eraf.
Laat het bladerdeeg in 10 minuten ontdooien.
Snijd de plakjes bladerdeeg doormidden.



Breek een ei in een kopje en klop het los.
Doe de pindasaus in een schaaltje.
Doe het kipmengsel erbij.
Roer alles goed door elkaar.



Scheep op elk plakje bladerdeeg 1 theelepel kipmengsel.
Vouw de plakjes dubbel.
Druk de randen licht aan met je vingers.
Druk de randen goed aan met een vork en leg ze op de bakplaat.



Smeer de flapjes in met het losgeklopte ei.
Zet de bakplaat in de oven.
Bak de flapjes 20 tot 25 minuten.
Laat ze iets afkoelen want ze zijn heet.