

## **KYLLINGEPIE**

8 personer

150 g mel  
125 g smør  
2-3 spsk. koldt vand

2 kyllinger  
Vand  
2 porrer

3 spsk. smør  
5-6 spsk. mel  
5 dl kyllingebouillon med lidt hønsebouillonterning  
2 dl piskefløde  
250 g friske champignoner  
2 peberfrugter  
Salt  
Peber  
Evt. lidt soja

Sammenpisket æg til pensling

Hak smørret og det kolde vand ud i melet, og dejen æltes sammen på bordet og lægges koldt, gerne i timer eller dage.

Kyllingerne kan halveres. De koges møre med porrer i mindre stykker og lidt salt. Efter 40 min. tages de op, skind og ben fjernes, og kødet skæres i passende stykker. I smør i en gryde letsteges de rensede skivede champignoner i få minutter. Melet drysses over, og der spædes med kyllingesuppe og piskefløde. Stuvningen koges godt igennem. Smag sovsen til med salt, peber og strimler af peberfrugterne - sovsen kan blive lysebrun med lidt soja. Kyllingekødet blandes i og alt varmes. Smages til med lidt peber og hvidvin.

Fordel fyldet i et ildfast fad, evt. med revet ost i bunden. Dejen rulles ud, lægges hen over den kolde kyllingestuvning, og kanterne trykkes godt til fadets sider. Der prikkes huller i dejen, og er der dej til overs, kan det lægges over låget i et mønster. Pien pensles med æg og bages ved 225° i 15-20 min. Låget skal være gyldent og bagt, og kyllingestuvningen varm.

Server salat og flutes til.

Tips: Som låg kan butterdej anvendes i stedet for pidejejen.  
Pien kan fryses i op til 2 måneder.

