

## KYLLINGEPIE



4 personer

1 pakke butterdej  
1 stort finthakket løg  
2 groftskårne peberfrugter  
4 tomater i både  
300 g kyllingefilet skåret i strimler  
125 g flødeost naturel  
1 håndfuld frisk basilikum  
salt, peber  
olivenolie  
æg til pensling

Svits løg og peberfrugter i olie.  
Tilsæt kyllingekødet og svits til det lige er gennemstegt.  
Tilsæt tomater, flødeost og basilikum og rør det sammen.  
Tag panden af varmen og smag til med salt og peber.  
Rul butterdejen ud til to cirkler der passer til en tærteform.  
Smør formen med olie og dæk bunden med butterdej.  
Fordel fyldet ovenpå og dæk med butterdej.  
Pensl med sammenpisket æg.  
Bages ca. 35 min. ved 200°.