**Döner van kip met kaas en roomsaus**

kippenwit

melk

dönerkruiden

ui

knoflook

Parijse champignons

bakboter

mascarpone

Marineer het kippenwit 1 uur in melk met dönerkruiden. Laat uitdruipen maar bewaar de marinade. Verpak het vlees daarna in folie en leg het in de diepvries tot het opgesteven is, maar niet door en door bevroren. Haal het uit de verpakking, snijd het in dunne schijfjes en bak die op hoog vuur gaar.

Bak gesneden ui tot bijna gekarameliseerd en laat op het einde wat geplet knoflook meebakken. Bak champignonschijfjes en doe ze bij de ui. Voeg ook een pot mascarpone toe, een paar lepels marinade en de gebakken kippenreepjes.

Laat zachtjes een paar minuten sudderen tot alle smaken goed vermengd zijn.

Schep de bereiding in individuele ovenschotels van aardewerk. Zet ze 30 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C.

Dien recht uit de oven op met frietjes.

**Variant**: dek de ovenschotels af met geraspte Gruyère en zet ze dan in de oven.