

Gevulde kiprollade met mosterdsaus



4 Portie



75 Minuten



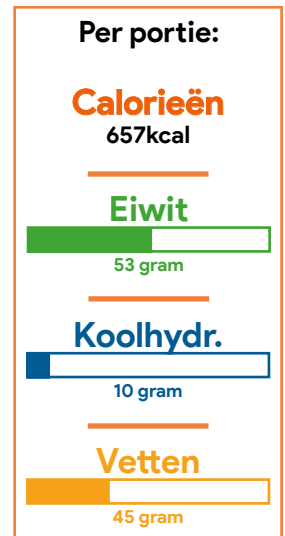
Level 3



Hoofdgerecht

Bereidingswijze rollade:

1. Pel en snijd de knoflook fijn of pers deze. Bak de spinazie met knoflook in olijfolie tot deze geslonken is. Rooster in een aparte pan de pijnboompitten goudbruin.
2. Sla de kipfilets plat onder plasticfolie tot dunne plakken. Leg ze overlappend naast elkaar om een rechthoek te vormen.
3. Smeer roomkaas over de kipfilets. Verdeel de spinazie en pijnboompitten over de rechthoek. Rol de kip strak op en bind vast met bindtouw.
4. Besprenkel de rollade met olijfolie, zout en peper. Bak deze in roomboter rondom bruin. Leg in een ingevette ovenschaal en braad 60 minuten op 180 graden. Controleer met een kernthermometer (70-72°C) en draai tussendoor om.



Bereidingswijze saus:

1. Snijd de ui fijn. Bak de gesnipperde ui zachtjes gaar met boter of olijfolie en 1 eetlepel peterselie. Voeg de mosterd, de slagroom en de bouillon toe. Laat de saus inkoken tot deze een mooie dikte heeft. Proef de saus en voeg naar smaak peper en zout toe.

Tot slot:

1. Haal de rollade uit de oven. Laat hem eerst paar minuten rusten en haal dan het bindtouw eraf. Snij de kiprollade in plakken. Verdeel de plakken rollade mooi over een bord en schenk de mosterdsaus eroverheen.

Ingrediënten voor rollade:

- 3 Teentjes knoflook
- 400g Verse spinazie
- 4el Pijnboompitten
- Scheutje extra vierge olijfolie
- 6 Verse kipfilets
- 3el Roomkaas
- Snufje zout & peper
- 70g Roomboter

Ingrediënten voor de saus:

- 1 Middelgrote ui
- 1el Peterselie
- 4el Fijne mosterd
- 75ml Slagroom
- Half blokje groentebouillon
- 100-150ml Water
- Snufje zout & peper