

# Belle Flamande kipfilet gevuld met Gandaham in een romige saus met Grand Chimay kaas

4 personen

45 minuten

Een stevige maaltijd met mooie producten van bij ons. Perfect comfort food voor op een regenachtige dag! Heerlijk met aardappel wedges, frietjes, kroketjes, ... Voor de sappigste kipfilet gebruiken we een kernthermometer, die vind je ook bij ons in de winkel!

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 Belle Flamande kipfilets
- 12 schellen Gandaham
- 250 ml room
- 250 ml kippen of gevogelte fond
- 1 bol Grand Chimay
- 1 broccoli
- 1 bundel groene asperges
- een paar takjes verse tijm
- bakboter
- peper en zout
- snuifje bicarbonaat
- tandenstokers



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

## BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 160 graden.
2. Snij de kipfilets met een scherp mes voorzichtig in de lengte open. We willen ze niet helemaal doorsnijden, maar wel kunnen open vouwen, zoals een boekje.
3. Vul elke kipfilet met 3 schelletjes Gandaham, deze moet je misschien wat bijsnijden of dubbelvouwen zodat ze niet teveel uitsteken.
4. Plooi de kipfilets terug toe en prik ze vast met een drietal tandenstokers.
5. Kruid ze langs de buitenkant met peper en zout.
6. Verhit in een koekenpan wat boter en geef de kipfilets langs alle kanten een mooi bruin korstje. Zet ze daarna opzij, ze hoeven binnenin nog niet gaar te zijn.
7. Neem een steelpan en breng de fond en de room zachtjes aan de kook, let erop dat het niet overkookt. Voeg een paar takjes verse tijm toe en laat rustig verder pruttelen.

8. Snij de korst van de Grand Chimay (deze kan je perfect eten, maar gaan we niet in de saus gebruiken). Snij nu de Grand Chimay zonder korst in kleine blokjes.
9. Voeg de kaas toe aan de roomsaus en laat het alles smelten terwijl je zachtjes roert.
10. Wanneer de saus een mooie dikte heeft proef je en kruid je indien nodig bij met peper en zout. Verwijder de takjes tijm, zet het vuur af en doe een deksel op de saus.
11. Doe de kipfilets in een ovenschaal in de oven en steek de pin van de kernthermometer in het dikste deel kipfilet dat je kan vinden (niet in een stukje Gandaham).
12. Doe de filets in de oven en gaar ze tot een kerntemperatuur van 74 graden. Afhankelijk van je oven duurt dit een 20 tal minuutjes.
13. Snij de broccoli in roosjes en verwijder de houten uiteinden van de asperges.
14. Breng in een grote kookpot wat water met een snuifje bicarbonaat aan de kook.
15. Wanneer de kip bijna zijn kerntemperatuur heeft bereikt kan je de broccoli en de asperges garen. Check ze regelmatig, we willen ze mooi beetgaar, niet plat.
16. Verwarm nu ook even de saus opnieuw op een zacht vuurtje.
17. Serveer met frietjes, wedges, kroketjes, puree, ... of zelfs met pasta gemengd met de Grand Chimay saus.

**Smakelijk!**