

Kipfilet gevuld met truffelsalami, salie en Passendale, met cava saus

30 minuten

4 personen


Op zoek naar een gerecht dat zowel verfijnd als heerlijk smaakvol is? Deze gevulde kipfilet combineert de romige zachtheid van Passendale kaas met de kruidige toets van truffelsalami en frisse salie. Afgewerkt met een luxe cava-saus, opgefrist met een vleugje citroenzeste, is dit een ideaal gerecht voor een feestelijke gelegenheid of een gezellig diner. Serveer met krokante frietjes en gegrilde asperges voor een complete smaaksensatie!



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 kipfilets 'La Belle Flamande'
- 16 sneetjes truffelsalami
- 8 blaadjes verse salie
- 4 sneetjes Passendale kaas
- 200 ml cava
- 200 ml room
- 1 sjalot
- zeste van ¼ citroen
- 1 tl maïzena (optioneel, voor binding)
- bakboter
- peper en zout

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180 graden.
2. Snijd de kipfilets horizontaal in, maar niet helemaal door (zodat je een soort envelop hebt).
3. Leg in elke kipfilet een sneetje Passendale, 4 sneetjes truffelsalami en 2 fijn gescheurde blaadjes salie.
4. Vouw de kipfilet dicht en zet vast met cocktailprikkers of keukentouw.
5. Kruid langs alle kanten met peper en zout.
6. Verhit wat bakboter in een koekenpan op middelhoog vuur.
7. Bak de kipfilets rondom goudbruin aan (ongeveer 3-4 minuten per kant).

8. Leg de aangebraden kipfilets in een ovenschaal en bak ze nog 15-20 minuten in de voorverwarmde oven, of tot de kip mooi gaar is (kerntemperatuur 75 graden).
9. Tijdens dat de kipfilets verder garen in de oven maken we de cava saus.
10. Schil en snipper de sjalot fijn.
11. Neem een steelpan en fruit de sjalot glazig, deze mag niet bruinen.
12. Blus met de cava en laat voor de helft inkoken.
13. Voeg de room en de citroenzeste toe en laat zachtjes opnieuw inkoken.
14. Wil je een dikkere saus? Meng dan de maïzena met een beetje water en voeg toe.
15. Breng op smaak met peper en zout.
16. Serveer de gevulde kipfilets met de cava-saus er overheen (vergeet de tandenstokers of het keukentouw niet te verwijderen)

Lekker met frietjes en gegrilde groene asperges!

Smakelijk!