

KIPFILETS GEVULD MET ZALM EN BIESLOOKSAUS

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 150gr zalm
- 4 sjalotjes
- kippenbouillon
- 2 tomaten
- slagroom
- bosje verse bieslook
- witte wijn

Bereidingswijze

- Filets tussen plastic folie leggen en met een hakmes (platte kant) zo plat mogelijk slaan
- Zalm in repen verdelen en midden op de kipfilet leggen.
Peper en zout op strooien en kipfilet oprollen, vastzetten met een cocktailprikker.
- Rolletjes aanbakken in olie of boter, vuur op een laag pitje draaien en in 15 – 20 min gaar laten worden.
- Intussen sjalotjes fijn hakken, tomaten ontvellen, ontpitten en in kleine stukjes hakken.
- Rolletjes uit de pan nemen en warm houden.
- De sjalotjes glazig stoven in het braadvet, witte wijn, bouillon en slagroom toevoegen en op een hoog vuur tot de gewenste dikte laten inkoken. Op smaak brengen met peper en zout.
- Bieslook en stukjes tomaat toevoegen en nog even laten doorkoken.
- Kippenrolletjes in schijfjes snijden en op de borden schikken. De saus erover lepelen. Garneren met sprietjes bieslook.

Opdienen met rijst of aardappelpuree of kroketjes + eventueel een groen slaatje

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie <http://www.kwbreet.be>

