

Gevulde kiprollade

Bereiden in: pan / ovenschaal

Voorbereiding: 20 min.

Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 400-500 gram kipfilets
- 70 gram coppa di Parma
- 2 eetlepels roomkaas
- 2 eetlepels groene pesto
- roomboter, (olijf)olie, peper en zout
- (eventueel kerstomaatjes en gewone kaas zie tips!)

- Calorieën: 453kcal | Koolhydraten: 3g | Eiwitten: 51g | Vetten: 19g | Verzadigd vet: 5g

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Gevulde kiprollade

Bereiding

1. Snij de kipfilet voorzichtig aan de zijkant in tot je de kipfilet helemaal kunt openklappen. Herhaal dit met de alle kipfilets.
2. Leg de kipfilet op een snijplank en bedek de bovenkant met een stukje plastic folie.
3. Sla vervolgens de kipfilet zo dun en plat mogelijk .Herhaal dit met alle kipfilets.
4. Neem een groot stuk huishoudfolie en leg dit op het aanrecht. Verdeel hier de kipfilet over zodat u een rechthoekige lap krijgt.
   Probeer de kip zo dicht mogelijk tegen elkaar aan te leggen en probeer hierbij niet te overlappen.Kleine gaatjes zijn geen ramp, maar probeer ze zoveel mogelijk te voorkomen voor een mooie, dichte kiprollade.
5. Leg vervolgens de Parma ham op de filet, daarover smeer je een lekkere dikke laag roomkaas en tot slot de groene pesto.
6. Rol vervolgens de kipfilet zo strak mogelijk op. Draai eventueel de zijkanten waar de uiteinden van het huishoudfolie komen nog even rond. U wilt een zo compact mogelijk, strakke kiprollade krijgen.
7. Leg de kiprollade nu een nachtje in de koelkast zodat hij vorm kan krijgen.
8. Haal de kiprollade de volgende dag uit de koelkast en verwijder voorzichtig de huishoudfolie.

Verwarm de oven voor op 180 graden boven- en onderwarmte.

1. Knoop nu de rollade in met keukentouw
2. Verhit een lekkere klont roomboter in de pan met een beetje (olijf)olie.
3. Bestrooi de kiprollade met peper en zout en braad hem vervolgens rondom aan.

Doe de rollade vervolgens in een ovenschaal.

1. Verdeel hierover 2 klontjes roomboter en zet hem vervolgens in de ovenschaal in de oven.
2. Braad de kiprollade in ongeveer 45-60 minuten gaar.Tussendoor kun je het vet een paar keer over de rollade scheppen voor een extra mals resultaat.
3. De kiprollade moet een kerntemperatuur hebben van 70-72 graden dan is hij perfect. Mocht je zo'n temperatuur meter hebben - gebruik hem dan zeker ?

Laat de kiprollade even een paar minuten staan voor je hem gaat aansnijden en

verwijder het keukentouw.

Kooktips

U kunt ook normale kaas gebruiken, maak er dan kleine blokjes van zodat ze tijdens de bereiding smelten. Voor een extra kerst sfeer, snij er in het midden van de vulling een paar kerstomaatjes door.