

Kiprollade in witte wijnsaus



Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 1 gekruide kiprollade van ongeveer 800 gram
- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 1 winterwortel
- 200 ml droge witte wijn
- 250 ml kippenbouillon
- 150 ml kookroom
- 1 eetlepel grove mosterd
- 2 takjes verse tijm
- 1 laurierblad
- 25 gram roomboter
- 1 eetlepel olie
- Verse peterselie

 Bereiden in:

koekenpan/oven



Vorbereiding: 15 min.



Bereiding: 60 min.

- Energie: ongeveer 570 kcal
- Eiwitten: 42 gram
- Vetten: 36 gram
- Verzadigde vetten: circa 14 gram
- Koolhydraten: 13 gram
- Suikers: ongeveer 5 gram
- Vezels: 2 gram
- Zout: circa 1,8 gram
- Dit is berekend op basis van vier personen en is exclusief krieltjes, groenten of salade. De exacte waarden kunnen verschillen, we zijn uitgegaan van onze scharrel;hoenrollade.



Kiprollade in witte wijnsaus

Bereiding

- 1 Haal de kiprollade ongeveer 30 minuten voor de bereiding uit de koelkast. Verwarm de oven voor op 170 °C.
- 2 Verhit de boter en olie in een braadpan. Braad de kiprollade rondom goudbruin. Haal de rollade uit de pan en leg deze in een ovenschaal.
- 3 Snipper de sjalotten, hak de knoflook fijn en snijd de wortel in kleine blokjes. Bak de groenten enkele min. in dezelfde pan.
- 4 Schenk de witte wijn erbij en roer de aanbaksels van de bodem los. Laat de wijn enkele minuten inkoken. Voeg vervolgens de kippenbouillon, tijm en het laurierblad toe.
- 5 Schenk het mengsel rondom de kiprollade in de ovenschaal. Gaar de rollade ongeveer 50 tot 60 minuten in de oven. Controleer met een kernthermometer of het vlees een kerntemperatuur van ongeveer 72 °C heeft bereikt.
- 6 Haal de kiprollade uit de oven en laat haar, losjes afgedekt met aluminiumfolie, ongeveer 10 minuten rusten.
- 7 Zeef ondertussen het braadvocht en schenk het terug in een pannetje. Voeg de kookroom en grove mosterd toe en laat de saus rustig inkoken tot de gewenste dikte.
- 8 Snijd de kiprollade in mooie plakken, schenk de wittewijnsaus eroverheen en bestrooi met verse peterselie.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten