

KOKEN MET BIER

KIPFILET MET LA TRAPPE BLOND

Bereidingstijd 50 minuten.

Ingrediënten voor 4 personen:

4 Kipfilets, per stuk rond de 150 gram

150 gram licht gerookte ham

250 gram champignons

2 bleekselderijstengels

1 theelepel gedroogde tijm

100 cl kippenbouillon

4 eetlepels zonnebloemolie

1 flesje La Trappe Blond 33 cl.

100 cl slagroom ongezoet

Zout en vers gemalen peper



Bereiding:

Champignons schoonmaken en vervolgens samen met de bleekselderij in blokjes snijden. Doe deze in een schaal en vermeng ze met de fijngesneden ham en tijm. Brengen het mengsel op smaak met vers gemalen peper en zout. De kipfilets halveren en zo plat mogelijk slaan. Leg de vulling uit de schaal op de kipfilets en rol deze vervolgens op. Zet de filets vast met houten cocktailprikker. De olie verhitten in een braadpan en de gevulde kipfilets aanbraden. Wanneer de kip rondom lichtbruin is de hittebron verlagen. Voeg nu de kippenbouillon en de helft van het bier toe. Laat het geheel in dertig minuten zacht gaar stoven. Haal de kipfilets uit de pan. Het braadvocht een beetje inkoken en vervolgens de rest van het bier toevoegen. Breng de saus op smaak met vers gemalen peper en zout. Roer de room door de saus. Verwijder de cocktailprikkers uit de kipfilets. Snij de rolletjes in schuine plakjes en verdeel ze over voorverwarmde borden. Giet de warme saus over de kip.

Serveer bij de kip gebakken krieltjes en in boter gestoofde en gepureerde knolselderij.

Drink bij het dit gerecht een koud glas La Trappe Blond.

Tip: je kunt de kipfilets ook vervangen door kalkoenfilets.

Bron: bierwinkel.