



Special V2: Kiprollade met cranberryvulling

en een winterse boerenkoolsalade



ca. 35min



2 personen

Dit jaar hebben we iets heel speciaals bedacht voor je winterse maaltijd: malse kiprollade met een onweerstaanbare vulling van cranberry's, uienmarmelade en gesmolten kaas. Erbij een winterse salade met zoete aardappel, boerenkool, appel en pecannoten. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 25g gedroogde cranberry's
- 1x uienmarmelade ¹²
- 2 biologische kipfilets
- 1 zoete aardappel
- 25g pecannoten ¹⁵
- 1 groene appel
- 150g boerenkool
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el grove mosterd ¹⁰
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- vershoudfolie
- tandenstoker

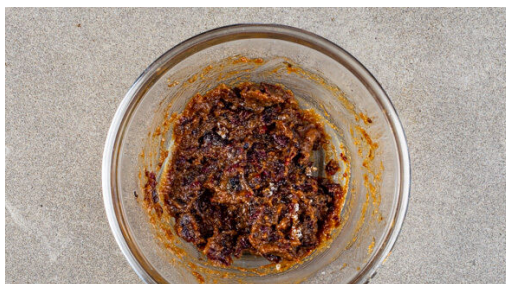
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 841kcal, vet 44.8g, koolhydraten 50.5g, eiwit 57.1g



1. Vulling voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Rasp de **kaas** fijn en meng met de **cranberry's** en de **uienmarmelade**.



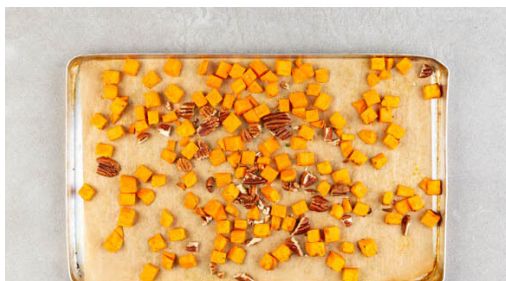
2. Rollades vullen

Dep de **kipfilets** droog. Dek af met vershoudfolie en sla de **filets** plat met een zware pan of een vleesklopper. Wrijf ze rondom in met een flinke snuf peper en zout en verdeel de **vulling** over de **filets**. Rol op en zet de **rollades** vast met een tandenstoker.



3. Rollades garen

Leg de **rollades** in een ovenschaal en bedruip ze met 1el olijfolie. Rooster in 20-30min goudbruin en gaar in de oven.



4. Zoete aardappel roosteren

Schil of schrob de **zoete aardappel** en snijd 'm in blokjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Rooster in ca. 15min goudbruin en knapperig in de oven. Hak de **pecannoten** grof en rooster ze in de laatste ca. 7min mee op de bakplaat.



5. Salade voorbereiden

Snijd de **appel** in blokjes. Verwijder de stronk en pluk de **boerenkool** uit elkaar. Bestrooi met een flinke snuf zout en kneed stevig, tot de **kool** iets zachter is. Klop een **dressing** van 2el olijfolie, 1el azijn, 1-2el water, 1½el mosterd en een snuf zout en suiker. Meng de **dressing** vlak voor het serveren met de **kool**, **appel**, **zoete aardappel** en **pecannoten**.



6. Saus maken

Schenk het **braadsap** van de **rollades** in een middelgrote koekenpan en verwarm op middelhoog vuur. Bestrooi met 1el bloem, bak al roerende kort mee en voeg 150ml water en de **helft van het bouillonpoeder** toe. Breng aan de kook en laat een beetje inkoken. Serveer de **kiprollades** met de **boerenkoolsalade** en besprenkel met de **sau**s.