



Biologische kiprollade met cranberryvulling

en een boerenkoolsalade met appel



ca. 35min



2 personen

Een heerlijk, luxe gerecht met bijzondere smaakcombinaties: malse biologische kiprollade met een onweerstaanbare vulling van cranberry's, bijzondere pruimenchutney en gesmolten kaas. Erbij een mooie salade met zoete aardappel, boerenkool, appel en pecannoten. Geniet ervan!

Wat je van ons krijgt

- 1 blokje Italiaanse kaas ²
- 25g gedroogde cranberry's
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ³
- 2 biologische kipfilets
- 1 zoete aardappel
- 25g pecannoten ⁴
- 1 groene appel
- 150g boerenkool
- 1 zakje groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1½el grove mosterd ³
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

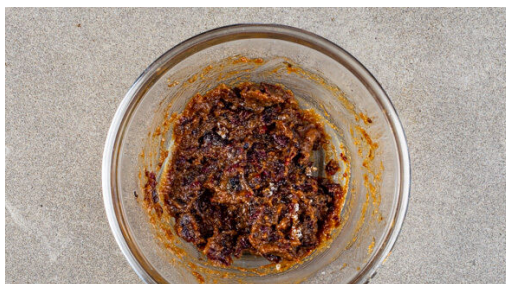
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

Gluten (1), Melk (2), Mosterd (3), Noten (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 837kcal, vet 44.8g, koolhydraten 49.3g, eiwit 57.0g



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 **chutney**.



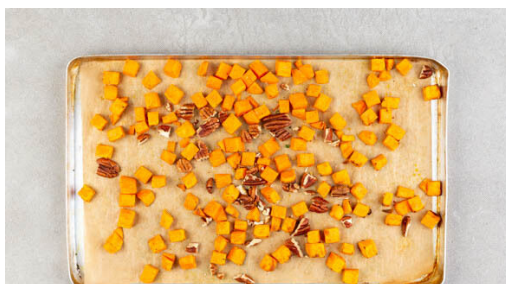
2. Rollades vullen

Dep het **vlees** droog, dek af met vershoudfolie en sla het plat met een zware pan of een vleesklopper. Wrijf rondom in met een flinke snuf peper en zout en verdeel de **vulling** over de **filets**. Rol op en zet de **rollades** vast met satéprikkers.



3. Rollades garen

Leg de **rollades** in een ovenschaal en bedruip 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 **appels** in blokjes. Verwijder de harde stelen van de **boerenkool** en snijd de **bladeren** in reepjes. Bestrooi met een snuf zout en kneed 1-2min, tot de **kool** 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**, **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 **saus**.