



Gevulde kiprolletjes met camembert

met cranberrysaus, ovengroenten en puree



30-40min



2 personen

Liefhebbers van cordon bleu weten al: kip met gesmolten kaas is geweldig lekker. Nog beter wordt het als die gesmolten kaas camembert is, en als het geheel geserveerd wordt met zoetzure cranberrysaus, romige puree en knapperige winterse ovengroenten.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 rode bieten
- 1 wortel
- 1 rode ui
- 1 camembert ⁷
- 1 kipfilet
- 1 zakje gedroogde cranberry's

Wat je thuis nodig hebt

- boter ⁷
- olijfolie
- azijn
- peper en zout
- 1el tomatenketchup

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker met staafmixer
- vershoudfolie
- vergiet
- satéprikkers

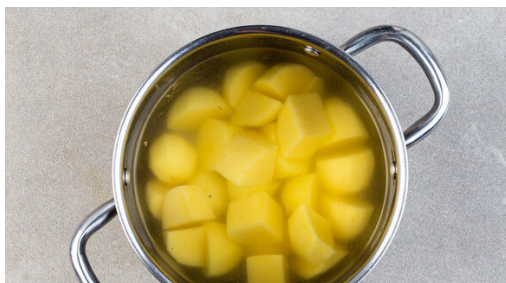
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 882kcal, vet 34.4g, koolhydraten 84.7g, eiwit 50.6g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 250°C. Kook in een middelgrote kookpan genoeg zout water. Schil of schrob de **aardappels** en snijd ze in grove stukken. Voeg ze toe aan het kokende water en kook in 12-15min gaar. Vang bij het afgieten een **kopje kookwater** op.



4. Kip en groenten garen

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** 3-4min per kant. Schep de **ovengroenten** om en leg de **kip** er bovenop. Rooster het geheel nog 10-12min in de oven to de **kip** en **groenten** gaar zijn.



2. Groenten en kaas snijden

Schil en snijd de **bieten** in partjes. Schil of schrob de **wortel** en snijd 'm in schijfjes. Pel en snijd de **ui** in partjes. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een flinke snuf zout en peper. Halveer de **camembert**. Snijd **1 helft** in de lengte doormidden en gebruik de **andere helft** voor een ander recept.



5. Cranberrysaus maken

Schenk 150ml water in de koekenpan en roer de **bakresten** los. Voeg de **cranberry's** toe, draai het vuur middelhoog en laat 2-3min zachtjes koken. Schenk het geheel in een hoge (maat)beker, pureer glad en roer de **helft van de ketchup** (of meer naar smaak) en evt. een scheutje azijn door de **sous**.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kip** droog en snijd het **vlees** in de lengte in **2 platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla de **filets** plat tot een dikte van ca. 0,5cm. Wrijf in met zout en peper en leg op **elke filet** een **stuk kaas**. Rol op en zet het **vlees** met satéprikkers vast. Zet de bakplaat met **groenten** in de oven.



6. Aardappels stampen

Stamp de **aardappels** tot een gladde **puree**. Voeg evt. wat **kookwater** toe. Roer 1el boter door de **puree** en proef of je nog zout en peper wil toevoegen. Snijd de **kip** in plakken en serveer met de **puree**, **ovengroenten** en de **cranberrysaus**.