

Gevulde hoeve kipfilet met paprika puree

benodigdheden 4 pers.

2 hoevekip filet
3 grote rode paprika
1 el zeezout
2 teentjes knoflook
4 el olijfolie
vlees touw

voorbereiding paprika puree

24 uur op voorhand
snij de paprika's overlangs in vieren en verwijder de zaadlijsten
paprika's en zout vermengen en onafgedekt wegzetten op kamertemperatuur.

Bereidingswijze

verwarm de grill
spoel de paprika's goed af ,laat ze uitlekken en dep ze droog .
Leg ze met het vel naar boven op een bakplaat en grilleer ze tot vel zwartgeblakerd
is . Iets laten afkoelen en vel verwijderen .
Ook look grillen voor je ze pelt .
Look en paprika's pureren in blinder en of staafmixer en ondertussen
geleidelijkolijfolie bijschenken .

De puree kan in een afgesloten potje 2 weken bewaren in de koelkast

kipfilets insnijden en openleggen ,wat paprika puree in het midden schikken
toevouwen en opbinden met vlees touw.

De kipfilets aanbakken in een pan of grillpan .

En vervolgens een 30 tal minuten in de oven bakken op 180graden ,

Gefilets met belegen.

Gaus.

*1/2 kg champignons stoven
Chalot stoven.
kippefond
Cognac
room.*

} mix en doorzeef

STAP 1

Laat de vellen diepvriesbladerdeeg ontdooien. Snijd de appels middendoor, zonder te schillen. Verwijder het klokhuis. Vul een pannetje voor de helft met water en doe er het sap van een halve limoen bij. Verwarm het water en laat de appelschijfjes erin weken tot ze soepel worden. Giet de schijfjes af op een zeef en laat ze goed uitlekken. Dep ze droog met keukenpapier.



Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijd reepjes bladerdeeg van 20 cm lang en ongeveer 4 cm breed.

Bestrijk de reepjes met abrikozenvulling. Leg de appelschijfjes met een beetje overlap

naast elkaar op de abrikozenvulling aan 1 kant van het bladerdeeg. Het bovenste stukje van de halvemaantjes moet een beetje boven het bladerdeeg uitsteken. De onderste stukjes van de halvemaantjes moeten een rechte lijn vormen in het midden van de reepjes bladerdeeg.

STAP 2

Bestrooi de appelschijfjes met suiker en kaneel.

Vouw de andere helft van het bladerdeeg over de vulling. Zorg dat de appelschijfjes minstens een cm uitsteken boven het bladerdeeg.



Rol de reepjes op en druk de uiteinden goed vast. Zet de appelroosjes in de kuijjes van een muffinvorm met de appelschijfjes naar boven.

Bak ze ca. 20 minuten op 200 °C. Laat ze afkoelen op een rooster. Smelt de afdekgelei met het water in een pannetje of in de

microgolfoven. Strijk de roosjes lichtjes in met afdekgelei en strooi er bloemsuiker over.

STAP 3



In plaats van appels, kun je tijdens het seizoen ook peren gebruiken. Bestrijk het bladerdeeg dan met een mengeling van marsepein en eiwit.

STAP 4



STAP 5



STAP 6



STAP 7

