



KWB Emelgem

Gevulde kipfilet in bladerdeeg met aardappelsoufflé (4 personen)

Een feestelijk gerecht op basis van kip. Een jong kipje is natuurlijk malser dan een oud.

1) De kipfilet

a) Nodig

- 4 kipfilets
- Boter
- 2 sneden Passendalekaas
- 4 sneetjes gerookt spek
- bladerdeeg of filoudeeg
- mosterd
- 1 eierdooier
-

b) Werkwijze

- Laat de kipfilets bakken in hete vetstof
- Laat de kipfilets afkoelen
- Leg de kipfilets op de bladerdeeg (filoudeeg)
- Besmeer de kipfilets met mosterd
- Leg een sneetje kaas en een sneetje spek op de kipfilets
- Verpak de filets in de bladerdeeg (filoudeeg)... toekleven met water
- Doreren met ei
- Bakken op 180°C warme lucht 15 a 20 minuten

2) De saus

a) Nodig

- 2 appelen
- ½ flesje frambozenbier
- 2dl room
- ½ bouillonblokje kip
-

b) Werkwijze

- De appelblokjes bakken in braadvet
- Deglaceren met frambozenbier
- Blussen met bier en binden met room
- Bouillonblokje toevoegen en inkoken

3) Aardappelsoufflé

a) Nodig

- 1kg aardappelen
- 50 g vetstof
- 1/4l melk
- Peper
- Zout
- Muskaatnoot
- 1 eierdooiers en 2 eiwitten
- Vetstof
- ¼ bouillonblokje groenten

a) Werkwijze

- Maak een aardappelpuree van de aardappelen, de vetstof, de melk, kruiden en de bouillonblokjes
- Roer er de eierdooiers onder
- Klop het eiwit heel stijf met een mespuntje zout
- Meng het opgeklopte eiwit voorzichtig onder de aardappelpuree
- Smeer een soufflevorm in met vetstof
- Doe de puree in de soufflevorm
- Laat in een warmwaterbad in een voorverwarmde oven op 200 a 225 °c gedurende 15 a 20 minuten souffleren.
- Dien onmiddellijk op
- Is heel lekker met (al dan niet gestoofd) witloof of ...een frisse salade of cressonnette

