

Kipfilet met peultjes en kerriesaus



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Hoofdgerechten met gevogelte	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Nederlands	Lekker met
Beoordeling	Goed	

Ingrediënten

1 snuf	Peper
1 eetlepel(s)	Maizena
1 dl	Sinaasappelsap
1,5 dl	Kippenbouillon
1 eetlepel(s)	Kerriepoeder
1 eetlepel(s)	Suiker
1 snuf	Zout
1 pak	Camembert
1 pakje	Mon Chou
150 gram	Geraspte kaas
350 gram	Kipfilet
25 gram	Boter
1 stuk	Uien
150 gram	Peulen

Voorbereiding

Leg de kipfilet een uurtje tevoren in de vriezer om het snijden te vergemakkelijken. Haal de peultjes af en blancheer ze 2 minuten in ruim kokend water met zout en suiker.

Laat ze uitlekken en verdeel ze over de bodem van een ovenschaal.

Snij de camembert in plakjes en leg deze dakpansgewijs over de peultjes. Pel en snipper de ui.

Verhit de boter in een koekepan en fruit de ui circa 5 minuten. Roer het kerriepoeder erdoor en voeg de bouillon en het sinaasappelsap toe. Breng de saus aan de kook en prak de Mon Chou erdoor heen. Laat de Mon Chou rustig smelten en bind de saus met maizena die eerst aangelengd is met een beetje water.

Voeg naar smaak zout en peper toe.

Snij de kipfilets in dunne reepjes en leg deze dakpansgewijs over de camembert.

Verdeel de saus over de kip en strooi hierover de geraspte kaas.

Bereiding

Over voorverwarmen op 200 graden.

Schuif de schaal in het midden van de oven en laat in circa 35-40 minuten gaar worden.

Wist u dat ...