

Recept

Rouleau van kippendijen

Ingrediënten

Farce

- 300 gram kippengehakt
- 1 goudreinet
- 1 el gewelde krenten
- 2 gedroogde abrikozen
- 1 el gewelde krenten
- 2 el pistachenootjes
- 2 el room
- 1\2 el spekkoekruiden
- 1 ei
- peper en zout



Rouleau

- 4 kippendijen zonder bot
- 4 plakjes gedroogde ham

Wel de abrikozen een nachtje in water.

Farce bereiden

Verwijder het vel en vet van de kippendijen en snijd de kippendijen in stukjes.

Splits het ei en maal het eiwit samen met de kipstukjes, spekkoekruiden, room fijn in de keukenmachine.

Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

Snijd de appel, abrikoos in kleine blokjes hak de pistachenootjes en roer deze door de farce.

Schep de farce in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

Rouleau bereiden

Verwijder de huid van de kippendijen.

Leg ze naast elkaar op plasticfolie. Leg hier een laagje folie overheen en sla de kippendijen plat met een bijltje of de onderkant van een pan.

Verwijder de bovenste laag folie. Leg de ham in de lengte op de kippendijen.

Spuut een rechte baan farce over de lengte van de kippendijen.

Rol het plasticfolie op door de zijkanten rond te draaien tot een rechte en strakke rouleau.

Knoop de folie aan beide kant goed dicht.

Breng een braadslee met water aan de kook, leg hier de rouleau in en zet het vuur uit. Laat zo circa 20 minuten garen.

Men kan dit ook in een oven doen op lage temperatuur in aluminiumfolie dit is iet moeilijker om een strakke Rouleau te krijgen,



Koken met liefde

Recept Jan van Wezel

www.koken-met-liefde.nl