

Ingrediënten

Trostomaat,
gorgonzola,kipfilet,pancetta of
bacon,olijfolie,kippenbouillon
verse thijm en alles binder

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

italiaansekiprolletjes met gorgonzola inpancetta

Hulpmiddelen

Snijplank, Braadpan, plastckfolie, hakmes en cocktailprikkers

Vorbereiding

Tomaat schillen ontpvellen zaadjes verwijderen en met de gorgonzola vermengen

Bereidingswijze

Kip overlans opensnijden (zijkant vast laten zitten) kip tussen de plastickfolie leggen en met de zijkant van het hakmes iets platter slaan. De kaas met de tomatenmassa verdelen en rol de filets op steek de rolletjes vast met de prikker.Wikkel de pancetta om de rolletjes en braad ze in de olie mooi goudbruin.Schenk een beetje van de bouillon erbij en voeg de thijm toe en stoof de rolletjes daarna nog 15 minuten na. Bind na het stoven de saus met de allesbinder tot een mooie dikte.

Serveertips

Als groente past hier een zacht gekookte brocolie erg goed bij
Wijnadvies : een witte lambrusco