



MINI-KIPROLLADE MET GEBAKKEN CHAMPIGNONS IN ROOMSAUS

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 50 minuten

Ingrediënten champignonroomsaus:

- **400 gram verse champignons (bij voorkeur een mix van kastanjechampignons en witte champignons voor meer diepte)**
- **2 sjalotten, fijngehakt**
- **2 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **30 gram boter**
- **1 el olijfolie**
- **100 ml droge witte wijn (optioneel, maar geeft extra diepgang)**
- **150 ml slagroom of kookroom**
- **1 tl Dijon-mosterd**
- **1 el verse peterselieblaadjes, fijngehakt**
- **zeezout, naar smaak**
- **versgemalen zwarte peper, naar smaak**
- **verse peterselie, fijngehakt, voor garnering**

Ingrediënten mini-kiprollade

- **75 gram zuivelspread naturel**
- **75 gram Gruyère, geraspt**
- **4 takjes verse dragon (+ extra ter garnering)**
- **4 biologische kipfilets**
- **4 plakjes gerookt ontbijtspek**

Bereiding champignons in roomsaus

Voorbereiden:

- Veeg de champignons schoon met een vochtig doekje of keukenpapier. Snijd grote champignons in kwarten, kleinere in helften of heel.

Bak de champignons:

- Verhit de boter en olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de champignons toe en bak ze zonder te veel te bewegen, zodat ze mooi bruin worden. Dit duurt ongeveer 6–8 minuten.
- Voeg de fijngehakte sjalot en knoflook toe en bak nog 2–3 minuten tot ze zacht en glazig zijn.

Blus en laat sudderen:

- Blus af met de witte wijn (indien gebruikt) en laat het vocht bijna volledig verdampen.

Maak de saus:

- Voeg de room, peterselie en Dijon-mosterd toe. Laat zachtjes pruttelen tot de saus licht indikt, ongeveer 3–4 minuten. Breng op smaak met zout en peper.
- Houd au bain marie warm.

Bereiding mini-kiprollades

Voorbereiding (rustig en precies):

- Verwarm de oven voor op 180 °C (boven- en onderwarmte).
- Hak de dragon zeer fijn. Houd een klein beetje apart voor de afwerking.
- Meng de zuivelspread, de geraspte kaas en de fijngehakte dragon tot een homogeen, romig mengsel. Proef en voeg géén of slechts een snufje zout toe; de kaas en het spek leveren al voldoende smaak.
- Vlinder de kipfilets tussen twee vellen bakpapier en sla ze voorzichtig plat tot een gelijkmatige dikte van ongeveer 8 mm. Zo garen ze mooi gelijkmatig.

Rollades vormen (dit is cruciaal):

- Leg elke kipfilet open op de plank. Breng heel licht op smaak met **versgemalen zwarte peper**.
- Verdeel het kaasmengsel gelijkmatig over de kipfilets, maar laat aan de randen circa 1 cm vrij.
- Rol de kipfilets strak op.
- Leg op elke rol in de lengte één plakje gerookt ontbijtspek, met de naad naar beneden. Het spek houdt de rollade sappig en geeft smaak tijdens het bakken.
- Bind elke rollade op met 4 stukjes keukentouw.

Bakken & garen (voor kleur én sappigheid):

- Verhit een ruime ovenvaste koekenpan op middelhoog vuur zonder extra vet.
- Leg de rollades met de naad naar beneden in de pan en bak ze rondom goudbruin, in totaal ongeveer 5–6 minuten. Draai ze rustig zodat het spek gelijkmatig uitbakt en kleur krijgt.
- Zet de pan vervolgens direct in de oven en laat de rollades nog 12–15 minuten garen tot ze net gaar zijn.

- De kip is perfect wanneer het vlees stevig aanvoelt en het sap helder is.
- Ideaal is een kerntemperatuur van 68–70 °C!

Rust & afwerking (niet overslaan):

- Haal de rollades uit de oven en laat ze minstens 5 minuten rusten, losjes afgedekt met aluminiumfolie. Dit voorkomt dat de vulling eruit loopt bij het snijden.
- Verwijder eventueel touw of prikkers. Snijd elke rollade schuin doormidden voor een elegante presentatie.
- Bestrooi vlak voor serveren licht met de achtergehouden verse dragon.

Serveren:

- Lepel de romige champignonsaus deels onder en deels naast de rollade, zodat het spek krokant blijft.
- Combineer met een zachte aardappelpuree of geroosterde krieltjes.

Chef's finesse (optioneel maar aanbevolen)

- Voeg aan het bakvet in de pan (na het bakken van de rollades) een scheutje witte wijn toe en laat dit kort inkoken; roer dit door de champignonsaus voor extra diepte.
- Een paar druppels citroensap in de saus vlak voor serveren tillen het geheel naar een hoger niveau.

Savourez ce délicieux rouleau de poulet !

05-01-2026