




Plakjes van zalm en kip

-  Bereiden in: Pan
-  Voorbereiding: 30 min.
-  Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1/4 tl saffraandraadjes
- 100 g roomkaas
- 1 el fijngesneden bieslook
- 2 tl citroensap
- zout, zwarte peper
- 4 kipfilets
- 4 grote plakken gerookte zalm
- 450 ml kippenbouillon
- 1 tl maïzena
- 4 el crème fraîche
- 1 el fijngesneden dille

Voedingswaarde

- 395 kcal, 1660 kJ
- 22 g vet
- 47 g eiwit
- 2 g koolhydraten
- 0 g vezels

Wist u dit

De naam saffraan komt van het Arabische woord 'za'faran', wat 'geel' betekent. Saffraan wordt gebruikt voor het kleuren van verschillende gerechten.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Plakjes van zalm en kip

Bereiding

- 1 Los de saffraandraadjes op in 1 el kokend water. Meng roomkaas, bieslook en citroensap door elkaar. Breng op smaak met zout en peper.
- 2 Verwijder eventuele vetrandjes van de kipfilets en leg deze filets tussen twee stukken plasticfolie. Rol met een deegroller plat.
- 3 Leg op elke kipfilet een lepel van de kaascrème. Vouw de kipfilets dicht en vorm er plakjes van. Omwikkel elk plakje met een plakje gerookte zalm en zet het plakje goed vast met een houten cocktailprikker. Verhit de bouillon in een pan.
- 4 Kook de plakjes ca. 25 min. in de bouillon. Neem ze uit de pan en houd ze warm. Roer de maïzena los met het saffraanwater. Verwarm in de pan het mengsel met de crème fraîche en dille. Serveer de saus bij de pakketjes.

Kooktips

Koop bij de slager mooie, verse kipfilets zonder randjes vet of vliesjes, of laat die bij de slager gelijk afsnijden.

Serveren

Serveer bij dit feestelijke gerecht groene asperges en krieltjes of gekookte rijst. Geef er als dessert verse aardbeien met slagroom bij.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten