

Kipfilet in romige kaassaus

Hoofdgerecht 4 porties

Ingrediënten

6 kippenborstfilet

250 gram blauwschimmelkaas (hard)

100 gram geitenkaas

150 gram crème fraîche

peper en zout

3 eetlepels boter

Bereidingswijze

Kipfilet met peper en zout inwrijven. De kipfilet in boter rustig op zacht vuur (dan blijft het vlees zacht) lekker goudbruin braden. Doe de crème fraîche in een steelpan en breng dit al roerend aan de kook. Als het kookt, vuur lang draaien en de blauwschimmelkaas gebrokkeld er door roeren, zolang tot alles gesmolten is. Doe dan de geitenkaas er ook door en roer alles tot een smeug sausje en laat dit even pruttelen. Blijf wel roeren. Haal de kipfilet van het vuur en leg deze in een lage/langwerpige schaal. Giet de kaassaus er over heen en klaar is het recept. Tip: erg lekker met gebakken aardappeltjes en sperzieboontjes. Eet smakelijk!

Wijnadvies: Soave Classico Monte Grande Pra, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort