



Rillettes van kipfilet met truffelgehakt

Ingredienten:

- 4 kleine Kipfilets
- 200 gram gehakt
- 8 plakken spek
- 1 teen knoflook
- ½ eetlepel truffeltapenade
- 1 theelepel tijm
- Peper en zout

Leg de kipfilets plat op een stukje plastic op de bank, leg hierop nog een stuk plastic.

Sla de kipfilets plat tot schnitzel dikte (met een pan,groot mes of deegroller).

Haal het plastic er af.

Leg op een vel lastic een paar plakjes spek, hierop de kipfilet, voeg zout en peper toe.

Meng het gehakt met de truffeltapenade en de tijm.

Maak het gehakt op smaak met zout en peper.

Smeer op de kipfilet een laagje gehakt en rol de filets strak op,zorg dat het spek als een laagje ronde de kipfilet zit.

Steek de rolletjes vast met een prikker en bak deze op een half hoog vuur goed gaar.

Haal de kip uit de pan en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Laat alles rusten totdat de koks het teken geven dat het gerecht afgemaakt kan worden.

Verhit de kiprilette in de oven.

Serveer de rillettes met de overige componenten