

Quenelles met spinazie en Brugge Abdij Pater



Ingrediënten:

- 250 g wit brood, in blokjes gesneden
- 5 dl melk
- 500 g jonge spinazie
- 4 el bloem
- enkele blaadjes salie
- 150 g Brugge Abdij Pater, geraspt
- 4 kipfilets
- 1 paprika
- 1 ui
- 50 g Nazareth Boter
- kipkruiden
- peper, zout en nootmuskaat
- 3 eieren
- 1 sjalot

Bereiding:

1. Het brood mengen door de melk en even laten trekken
2. Spinazie 2 minuten blancheren, laten koelen en uitnippen en grof hakken
3. Deze spinazie mengen met het brood, de bloem, salie, peper, zout, nootmuskaat en 100 g Brugge Abdij Pater kaas.
4. Dit mengsel even laten draaien in een hakmachine tot een grof mengsel en dit 2 uur laten koelen.
5. 2,5 liter water aan de kook brengen met wat zout erin.
6. Nu van het mengsel quenelles maken met behulp van 2 eetlepels en deze in het kokend water laten glijden en ze 5 minuten laten doorkoken.
7. Kip in grote stukken snijden en kruiden en deze op een stokje prikken met de paprika en ui.
8. Deze grillen of bakken in een pan met boter.
9. De quenelles opdienen met de kip en er wat boter overlepelen en nog wat kaassliertjes.

Smakelijk!

4 personen
60 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/quenelles-met-spinazie-en-brugge-abdij-pater>