

Provençaalse kippenrolletjes met Brugge Oud

Ingredienten:

- 1 courgette
- 8 kippenlapjes
- 8 sneden Brugge Oud, gehalveerd
- 700 ml passata
- 2 uien
- 1 klontje suiker
- 2 teentjes look
- 5 takjes tijm
- 1 bosje basilicum
- 1 blaajde laurier
- Provençaalse kruiden
- olijfolie
- peper en zout

Bereiding:

1. Was de courgette, snijd de uiteinden eraf en snijd in de lengte in dunne plakken. Grill ze aan weerszijden goudbruin op een grillpan.
2. Snijd de uien fijn en pers het teentje look. Bak glazig in een scheutje olijfolie. Voeg tijm, laurier, passata en suiker toe en laat 15 minuten zachtjes pruttelen. Kruid bij met peper en zout. Houd 8 blaadjes basilicum apart en hak de rest fijn. Roer door de saus.
3. Verwarm de oven voor op 180 °C.
4. Kruid de kippenlapjes met peper, zout en Provençaalse kruiden. Leg ze open op een snijplank. Leg er telkens een plak gegrilde courgette, een blaadje basilicum en een halve snede Brugge Oud op. Rol op tot een rolletje en steek vast met een prikker.
5. Giet de saus in een ovenschaal. Leg er de kippenrolletjes in en dek elk rolletje af met een halve plak Brugge Oud.
6. Schuif in de oven en bak in 15 à 20 minuten gaar. Verwijder de prikkers.
7. Serveer de Provençaalse kippenrolletjes met pasta.

Tip: Gebruik glutenvrije pasta om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

4 personen
50 min
Hoofdgerecht
2,5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/provencaalse-kippenrolletjes-met-brugge-oud>