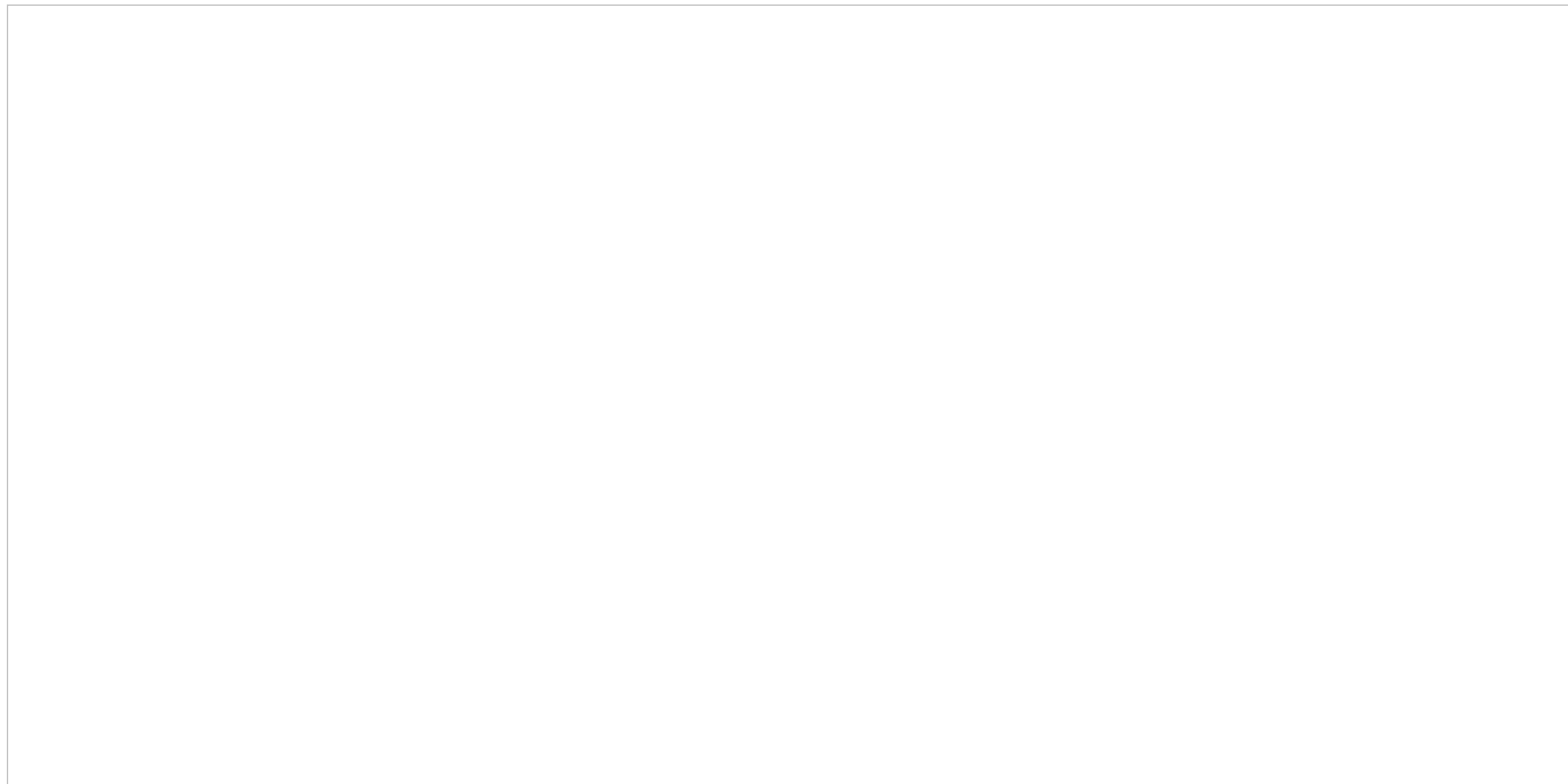


Blinde vinken van kip met Brugge Oud



Ingredienten:

- 1 kipfilet
- 250 g kipgehakt
- 2 sneden Brugge Oud
- peper en zout
- klontje Brugge boter
- 100 ml witte wijn
- 400 ml gevogeltefond
- 1 laurierblaadje
- 150 ml culinaire room
- gehakte peterselie

Voor erbij

- 500 g zoete aardappel
- 500 g pompoen
- klontje boter
- peper en zout

Bereiding:

1. Snijd de kipfilet overlangs in 2. Halveer elke dunne plak, zodat je er 8 hebt. Leg elk lapje tussen 2 vellen plasticfolie en klop plat met een vleeshamer of deegrol.
2. Halveer de Brugge Oud en snijd elke helft in 4 repen. Leg in het midden van elke plak kip de reepjes Brugge Oud. Leg daarop een bolletje gehakt. Leg er opnieuw reepjes Brugge Oud op en vouw het kippenlapje dicht tot een blinde vink. Kruid met peper en zout.
3. Verhit een klontje boter in een koekenpan. Bak er de blinde vinken op de naad goudbruin in aan. Draai om en bak ook de andere zijde goudbruin.
4. Blus de pan met witte wijn en laat bijna volledig verdampen. Voeg dan de gevogeltefond en laurier toe en laat op zacht vuur verder pruttelen tot de blinde vinken gaar zijn. Schep ze uit de pan, voeg de room toe en laat inkoken tot licht ingedikt.
5. Schil zoete aardappel en pompoen en snijd in blokjes. Kook samen gaar in +/- 10 minuten. Stamp tot puree met een klontje boter en kruid met peper en zout.
6. Serveer de blinde vinken met de puree en saus. Garneer met peterselie.

4 personen

25 min

Hoofdgerecht

3

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/blinde-vinken-van-kip-met-brugge-oud>