



## Kip Kiev

*Een krokant gepaneerde kiprol met een hart van look-kruidentboter dat bij het aansnijden vloeibaar naar buiten stroomt. Een spectaculaire Oost-Europese klassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

## Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 100 gr zachte boter
- 3 teentjes look, fijngeperst
- 3 el fijngehakte peterselie
- 1 el citroensap
- 100 gr bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 150 gr paneermeel
- plantaardige olie om te frituren

## Bereidingswijze

---

1. Meng de zachte boter met de geperste look, de peterselie, het citroensap, peper en zout tot een gladde kruidenboter.
2. Vorm de boter tot een rechthoekje op plasticfolie, rol op en leg minstens een half uur in de diepvries tot ze stevig is.
3. Snijd een diepe zak in de dikke kant van elke kipfilet zonder er helemaal door te snijden.
4. Stop een stuk van de bevroren kruidenboter in elke zak en druk de opening goed dicht.
5. Zet drie borden klaar met bloem, losgeklopt ei en paneermeel en haal elke gevulde filet eerst door de bloem, dan het ei en het paneermeel.
6. Herhaal de ei- en paneerstep een tweede keer voor een extra dikke, lekvrije korst.
7. Verwarm de olie tot ongeveer 170 graden en frituur de rolletjes in enkele minuten goudbruin.
8. Leg de gefrituurde kip op een rooster boven een bakplaat en zet nog ongeveer 12 minuten in een op 180 graden voorverwarmde oven om helemaal te garen.
9. Laat de kip een paar minuten rusten zodat de boter binnenin niet meteen wegloopt.
10. Snijd voorzichtig aan zodat de smeùige look-boter mooi naar buiten komt en serveer met aardappelpuree.