

# Kip Kiev

## Vleesbereidingen

Aantal personen: 4

<b>Ingrediënten;</b>  1 Limoen 125 gram Boter 1 Sjalot, stukjes 1 tl Currypasta, mild 1 tl Mangochutney * Zout * Peper, uit de molen 4 st Kipfilet * Bloem 1 Ei, losgeslagen * Broodkruim 75 gram Bakboter	<b>Materialen;</b>  Zetsteur Snijplank Keukenmachine Spatel Spuitzak met gladde spuit Ø 8 mm. Cocktailprikkers Koekenpan Spatel Bakplaat
<b>Werkwijze;</b>  1. Boen de limoen schoon. – Rasp de schil er af. – Pers de limoen uit.  2. Meng de boter in een keukenmachine met; – de sjalot                   – de limoenrasp – het limoensap           – de currypasta – de chutney               – het zout – de peper  3. Proef de boter op smaak. – Vul een spuitzak met een gladde spuit met het botermengsel.  4. Snijd het kipfilet in zodat een holte ontstaat. – Spuit de kruidenboter in de holte. – Steek de holte vast met een cocktailprikker.  5. Druk het kipfilet in de bloem. – Haal ze hierna door het losgeslagen ei. – Druk de filets vervolgens in het broodkruim.  6. Laat de filets vervolgens opstijven in de koelkast.  7. Verhit een pan met de boter. – Bak de filets aan beide zijden bruin. – Bak de filets verder af op een bakplaat in een oven van 180°C.  8. Snijd de filets na even rusten in 3 plakken.	<b>Aanvullingen;</b>