

# Opgevulde bressekip

## Ingrediënten

### Voor 4 personen:

#### Voor de opgevulde filet:

- 4 filets van bressekip
- 1 eiwit
- 50 ml verse room (40% vetgehalte)
- 100 gr spinazie
- 1 kippenbouillon
- 1 peper en zout

#### Voor de morieljes:

- 150 gr morieljes
- 45 gr boter
- 1 peper en zout

#### Voor de aardappelmousseline:

- 350 gr ratte aardappeltjes
- 160 gr boter
- 100 gr volle melk
- 1 Zout

#### Voor de saus:

- 1 parures van geschoondemorieljes
- 1 boter
- 15 gr gedroogde morieljes
- 100 gr champignons, Parijse
- 50 ml rode port
- 35 ml cognac
- 400 ml bruine fond

## Bereiding

Haal de kleine "sousfilets" van de filets af. Mix deze met een eiwit tot een mooie farce, kruid goed met peper en zout, en roer de room eronder.

Blancheer de spinazie, koel af en dep droog.

Leg de filets open met de velzijde naar onder en snij ze lichtjes in langs de zijkant. Beleg met de spinazie, verdeel er de farce over, kruiden met peper en zout, en klap de filets dicht.

Beboter een vel aluminiumfolie en rol er de filet in, leg deze in een ingeboterde ovenschaal, giet er warme kippenbouillon bij en gaar +/- 25 min. in een voorverwarmde oven op 150 °.

Neem uit, laat afkoelen, verwijder de folie en bak de rollen aan in bruisende boter tot het vel krokant is. Snijd vlak voor het serveren in schijven.

Reinig de morieljes zorgvuldig en bak ze aan in schuimende boter, kruid met peper en zout.

Kook de aardappelen, giet af en pureer, werk af met warme melk en boter, kruid met peper en zout.

Laat voor de saus de gedroogde morieljes weken in porto en cognac.

Snijd de champignons in fijne stukken en stoof samen met een fijngesneden sjalot en de parures van de morieljes aan in bruisende boter.

Voeg de geweete morieljes met hun weekvocht eraan toe en laat inkoken. Doed de fond erbij, kook even in en passeer de saus. Werk af met een klontje boter.

Leg een dikke punt van de mousseline op het bord, strijk open met een kleine spatel en leg er enkele stukken kip bij.

Werk af met de gebakken morieljes, enkele takjes mosterdsla, een gegaarde jonge ui en wat saus.