Ravioli met kipcurry

met Vita+ Gekiemde Granen

Hoofdgerecht

4 tot 6 personen



Ingrediënten

- 8 tot 12 sneetjes Vita+ Gekiemde Granen brood
- 200 g kipfilet
- 120 g roomkaas
- 50 g mayonaise
- 10 g curry poeder
- 10 g citroensap
- 50 g Granny Smith appels
- 10 g koriander
- 50 g eigeel
- Zout
- Peper
- Boter of olijfolie

1. Stoom de kip of kook deze in kokend water. Snij de filet in kleine blokjes.
2. Snij de appel in een fijne brunoise.
3. Meng de roomkaas, de curry, het citroensap, de koriander en de mayonaise. Kruid met peper en zout.
4. Meng de appel, de kip en de bereiding uit de vorige stap. Eventueel bijkruiden.
5. Klop het eigeel op. Neem de sneetjes brood en bestrijk de rand ermee (1 cm langs de korst).
6. Snij de sneetjes brood doormidden. Voeg een grote eetlepel van het kipcurrymengsel toe in het midden van het halve sneetje.
7. Plaats het 2de halve sneetje bovenop het eerste. Duw lichtjes in met een ronde uitsteker met een diameter van 8 cm (hierdoor blijven de twee sneetjes brood aan elkaar hangen dankzij het eigeel). Snij het brood langs de buitenkant van de uitsteker af.
8. Bak de ravioli aan beide kanten in een pan met wat

Benodigdheden

- Ronde uitsteker met een diameter van 8 cm



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.

boter of olijfolie of zet deze 5 à 6 minuten in de oven op 190°C.