



## Gevulde kipfilets kaneel/ veenbessen

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- Oude Brugge kaas of andere oude kaas, Vergeer 500021.
- Dry glaze kaneel/ veenbessen, Degens 653322

### Bereidingswijze

- Snijd de kipfilet open
- Vul de filets met stukjes oude Brugge kaas of een andere oude kaas en bindt de filet dicht.
- Marineer de kipfilet met de dry glaze kaneel/ veenbessen.

Bereidingsadvies:

Braad de kipfilets in een hapjespan op een hoog vuur om en om aan. Draai daarna het vuur laag en laat ze daarna gedurende 15 minuten met de deksel op de pan staan.

---

#### VAV divers

Zwarthoofd 2  
4878 AL Etten-leur  
T: 076 50 43 000  
F: 076 50 43 025

#### Arts divers

De Grens 28  
6598 DL-Heijen  
Gennep, Limburg  
T 0485 - 51 83 88

#### VDB divers

De Hooge Krocht 100  
2201 EZ Noordwijk  
T: 071 40 20 101  
F: 071 40 22 014