Kiprolletjes met spek en dragon in dragonroomsaus met gegrilde aubergines

Nodig:

Voor de kiprolletjes:

4 kipfilets

200 g ontbijtspek

1 bosje dragon

150 ml room

1 teentje knoflook

2 el Bertolli voor Koken, Bakken en Roerbakken

4 cocktailprikkers

plasticfolie

Voor de gegrilde aubergines:

2 el Bertolli Aceto Balsamico di Modena

1 el honing

5 el Bertolli Robusto extra vergine olijfolie

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150 graden Celsius. Snij de kipfilets open, leg ze tussen twee lagen plasticfolie en sla ze plat, bijvoorbeeld met de bodem van een steelpan. Bestrooi de filets met zout en peper. Was de aubergines en snij ze in de lengte in dunne plakken. Bak de plakjes spek in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.

Was de dragon en hak de kruiden grof. Bak de helft mee met het spek. Verdeel de gekruide spek over de kipfilets. Rol ze langs de lengteas op en steek ze vast met een prikker. Doe de margarine in de koekenpan waar de spekjes in zijn gebakken. Bak hierin de kipfilets op hoog vuur in een paar minuten rondom bruin. Draai dan het vuur lager, doe de deksel op de pan en laat de kipfilets zo zachtjes gaar worden. Draai ze tijdens het bakken af en toe om.

Verhit ondertussen een grillpan en grill de plakken aubergine een paar minuten aan beide kanten. Leg ze dan in een waaiervorm op een groot bord. Klop een dressing van de balsamicoazijn, honing, olijfolie en peterselie en schenk deze over de aubergines. Laat dit even marineren, zodat alle smaken goed intrekken.

Haal de kiprolletjes, als ze gaar zijn, uit de pan en leg ze in een ovenschaal. Dek ze af met aluminiumfolie en houd ze warm in de oven. Giet de room in de al gebruikte pan, pers er het teentje knoflook boven uit en doe er de dragon en wat peper en zout bij. Laat de room zachtjes inkoken tot een wat dikkere saus. Giet de saus over de kiprolletjes en serveer ze direct, samen met de gemarineerde aubergines.