



Kookweb.be

Gegratineerde kip met pesto.

Benodigdheden:

- 4 Kipfilets
- 2 uien
- 4 tomaten
- 6 gekookte aardappelen
- 2 bolletjes mozzarella
- 4 eetlepels Pijnboompitten
- 2 teentjes knoflook
- 3 kroppen raketsla grof gehakt
- Olijfolie
- Peper en zout

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200°. Pel de teentjes knoflook. Rooster 2 eetlepels PijnboomPitten droog in een pan. Mix voor de pesto de knoflook met de pijnboompitten, de sla, olijfolie, peper en zout. Snij de gepelde tomaten in partjes en de aardappelen in blokjes. Snij de bolletjes Mozzarella in plakjes. Pel de uien en snij ze in reepjes. Snij de kipfilets in blokjes en bak ze met de uienringen in hete boter goudbruin. Voeg er de partjes tomaat, de blokjes aardappel, de pesto en 2 eetlepels pijnboompitten aan toe. Schep alles goed om en beleg met de mozzarella. Zet de ovenschaal 10' in de hete oven en nadien nog 2' onder de grill. Serveer onmiddellijk.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Gevogelte