

kipfilets met pesto en bolletje mozzarella

Benodigheden

- 2 of 3 kipfilets
- 1 groot zakje mozzarella
- 2 tomaten

pijnboompitten, basilicum, olijfolie, parmezaanse kaas (voor zelfgemaakte pesto in de turbochef), 6 tot 9 fijne sneden serranoham of andere gerookte ham

Bereiding

Snij de kipfilets open in de lengte. Klap de filets open. leg op het onderste stuk filet schijfjes tomaat en schijfjes mozzarella. Smeer met de patisserieborstel rijkelijk rode pesto over de schijfjes.

Klap de filets toe en omwikkel met de ham tot een pakketje. Leg de pakketjes in een ULTRA PRO schotel. De schotel moet niet ingevet worden. Besmeer de pakketjes nog eens rijkelijk met de rode pesto.

Plaats de ULTRA PRO met DEKSEL in een voorverwarmde oven van 180 graden. Haal na 30 minuten uit de oven en controleer of de kip gaar is.

Serveer met rijst of pasta. (je kan de rijst ook omroeren met een klein lepeltje pesto voor extra smaak)

TIP: Plaats nooit een ULTRA PRO onder de grill!!!

Smakelijk!

Tine Monserez

Tinetupperware@outlook.com