

SUTIL GRAND RESERVE CHARDONNAY

GEVULDE KIPFILET MET GREMOLATA



INGREDIENTEN

- 4 kipfilets
- 185 gr brun de noix
- 3 teentjes knoflook
- 30 gr platte peterselie
- rasp van 1 grote citroen
- versgemalen zwarte peper
- 3 eetlepels olijfolie met citroenaroma

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200°C. Laat de kipfilet op kamertemperatuur komen. Snijd de kaas in hele kleine blokjes. Maak de knoflook schoon en hak deze samen met de peterselie fijn. Leg de kipfilet met de korte kant naar voren. Snijd de kipfilet in over de lengte zodat een 'zakje' ontstaat. Meng voor de 'gremolata' de kaasblokjes met de knoflook, de peterselie, citroenrasp, een ½ theelepel zout, versgemalen peper naar smaak en 1 eetlepel citroenolie. Duw de gremolata in het 'zakje'. Doe dit bij alle kipfilets. Wrijf de buitenkant van het vlees in met zout, peper en citroenolie. Leg de gevulde kipfilets in een ingevette ovenschaal en bak deze in het midden van de oven. Laat de kip in ongeveer 20 minuten gaar worden. (Lekker met risotto en gekookte peultjes).