



Hoofdgerechten

Gevulde kipfilets met rosti

Voor 4 personen.

Ingrediënten

bosje basilicum
600 gram kip
4 plakjes Italiaanse gedroogde ham
1 bol mozzarella (in plakjes)
200 gram paprika's (gegrilde, bokaal)
100 gram paneermeel
2 eieren
100 gram bloem
2 eetlepels provençaalse kruiden
30 gram parmezaanse kaas (geraspte)
olijfolie
peper
zout

Voor de rosti

2 aardappelen (grote, bloemige, geschild, geraspt)
2 lookteentjes (geperst)
2 eetlepels bieslook (fijngehakt)
arachideolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C. Snij de kipfilets horizontaal in, maar snij niet helemaal door. Vouw de kipfilets open. Verdeel er de plakjes mozzarella, gegrilde paprika, de plakjes rauwe ham en enkele blaadjes basilicum over. Vouw de kipfilets toe en zet vast met prikkers.

Klop de eieren los en kruid met peper en zout. Kruid de bloem met peper en zout. Meng de Provençaalse kruiden en de Parmezaanse kaas onder het paneermeel. Wentel de kipfilets eerst door de bloem, dan door de eieren en tot slot door het paneermeel. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de kipfilets op middelhoog vuur goudbruin en gaar.

Knijp voor de rosti het vocht uit de geraspte aardappelen. Meng er de knoflook en bieslook onder. Kruid met peper en zout.

Schep hoopjes van het mengsel in een pan met hete olie. Duw de rosti iets plat met een spatel. Bak ze mooi goudbruin en knapperig en laat uitlekken op keukenpapier. Serveer bij de kipfilets.

Keukenbenodigdheden

Oven

Satéprikker

