



Hoofdgerechten

## **Rozemarijnkrieltjes & kip gevuld met brie en appel**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 kilogram krieltje  
4 mosterd (zachte, mespuntjes)  
1 lookteentje (geperst)  
800 gram kip (filets)  
200 gram brie  
2 appels  
olijfolie  
tijm

### **Bereidingswijze**

Halveer de krieltjes, meng met olijfolie en look en kruid met peper en zout. Schuif ze in een voorverwarmde oven van 210°C.

Maak een insnijding in de kipfilets en besmeer met mosterd. Vul ze met plakjes brie en schijfjes appel, kruid met tijm en peper en zout. Bak de kipfilets kort langs weerszijden bruin in een pan met olijfolie en leg ze de laatste 10 minuten in de oven bij de krieltjes.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

