



Hoofdgerechten

Kipfilet in papillot

Voor 4 personen.

Ingrediënten

3 eetlepels dragon (gehakt)
2 wortelen (in julienne)
100 milliliters witte wijn
1 ui (fijngesnipperd)
100 milliliters room
1 prei (in ringen)
600 gram kip
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verdeel de reepjes kip, de prei, ui, wortelen en dragon over met olijfolie ingesmeerde vellen bakpapier (je kan ook aluminiumfolie gebruiken). Breng op smaak met peper en zout.

Meng de room met de wijn. Vouw de pakjes gedeeltelijk dicht, giet er het roommengsel in en sluit ze volledig.

Leg de papillotten 15 à 20 minuten op de barbecue.

Keukenbenodigdheden

Barbecue

