



Hoofdgerechten

Kipfilets met Brugge Blomme

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip
200 gram Brugge Blomme (geraspt)
12 plakjes Gandaham
300 gram pasta (naar keuze)
tijm (gedroogd)
oregano (vers)
eetlepel boter
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de kipfilets zo breed mogelijk open en kruid ze van binnen en buiten met peper, zout en een beetje tijm. Vul ze daarna op met de gemalen Brugge Blomme en omwikkel ze met de ham.

Laat de filets aan beide zijden even aanbakken in de boter. Neem ze vervolgens uit de pan, doe er aluminiumfolie rond en zet ze 25 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C.

Kook intussen de pasta beetgaar. Snij de kip in gelijk stukjes en schik ze op de pasta. Afwerken met enkele takjes oregano en nog wat gemalen kaas.

Keukenbenodigdheden

Oven

