



WAANZINNIGE KIP UIT DE OVEN

NODIG (4-6 PERSONEN):

600 gram kipfilet
3 eetlepels boter
2 el olijfolie
3 teentjes geperste knoflook
snufje gedroogde chilipeper
1 glas witte wijn
200 gr crème fraîche
80 gram fijngesneden
uitgelekte zongedroogde
tomaten in olijfolie
25 gram vers geraspte
Parmezaanse kaas,
1 tl (verse) tijm, 1tl (verse)
oregano, 1t (verse) rozemarijn
handje vol verse fijngesneden
basilicumblaadjes
zout en versgemalen zwarte
peper naar smaak.

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Wrijf de kip in met peper en zout naar smaak. Smelt 2 eetlepels boter, 1 el olijfolie in een braadpan op middelhoog vuur. Voeg kip toe en schroei beide kanten goudbruin, ongeveer 2-3 minuten per kant. Haal de kip uit de pan en leg op een bord.
3. Smelt de resterende eetlepel boter in een braadpan. Voeg knoflook, kruiden en rode chilipeper toe en bak ongeveer 1-2 minuten. Roer de wijn, crème fraîche, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas erdoor. Breng aan de kook en zet het vuur lager en laat sudderen totdat de saus dikker wordt.
4. Doe de kip en de saus in een ovenschaal en zet ongeveer 25-30 minuten in de oven.
5. Maak ondertussen de pasta volgens de verpakking. Serveer met pasta, frisse salade en garneer met verse basilicum.

En nu smullen maar!!!!



WWW.BONAPETIT.NU