



KIP UIT DE OVEN MET TOMATENSAUS

NODIG (5 à 6 PERS):

500 gram kipfilet in grove stukken
1 el tijm
1 gesnipperde ui
2 geperste tenen knoflook
snufje gedroogde peper (rood)
2 ansjovis fijngehakt
1 courgette in kleine stukjes
1 bol mozzarella in plakjes
2 el balsamico azijn
2 blikken tomatenblokjes
50 gram geraspte parmezaanse kaas
paar takjes verse basilicum
olijfolie
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven tot 180 °C. Fruit in een vuurvaste pan (die in de oven kan), ui, knoflook, ansjovis en peper. Doe de blokjes courgette erbij en laat even bakken. Blus met balsamico azijn. Voeg de blikken tomaat toe en breng de saus op smaak met peper en zout.
2. Wrijf de stukken kip in met peper en zout en bak ze even bruin aan beide kanten (hoeft niet gaar, dat gebeurt in de oven). Leg de kip op de tomatensaus, verdeel de mozzarella en de parmezaanse kaas.
3. Zet de schaal ongeveer 20 - 25 minuten in de oven, totdat de kip gaar is. Garneer met verse basilicum.

Lekker met brood, pasta of rijst en een frisse salade.



MMMM
LEKKER!

WWW.BONAPETIT.NU