



PERFECTE PANZANELLA MET KIP

NODIG (4 PERS):

400 gram kipfilet in blokjes
500 gram tomaten in stukken
3 tenen knoflook, geperst
olijfolie
balsamico azijn
1 el bruine suiker
takje (verse) rozemarijn
paar blaadjes verse salie
1 tl oregano
50 gram pancetta in reepjes
15 zwarte olijven
2 ciabatta broodjes in stukken of ander (oud) brood
Parmezaanse kaas
verse basilicum
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Leg de blokjes kip minimaal 30 minuten in een marinade van 5 el olijfolie, 1 el balsamico azijn, bruine suiker, knoflook, rozemarijn, oregano, peper en zout. Verwarm de oven op 180 ° C.
2. Zet de kip met olijven en pancetta 25 minuten in de oven. Doe de laatste 10 minuten de stukjes ciabatta broodjes vermengd met olijfolie, kruiden en knoflook bij de kip in de oven.
3. Snijd de tomaten in stukken en doe in een grote kom. Voeg de kip met pancetta, olijven en stukjes brood toe. Meng met de tomaten, Parmezaanse kaas en verse basilicum met 3 el olijfolie en 1 el balsamicoazijn en breng op smaak met peper en zout.



WWW.BONAPETIT.NU