



PUUR GENIETEN VAN POLLO ALLA PARMIGIANA

NODIG (± 4 à 5 PERS):

600 gram kipfilet, grof gesneden
scheutje olijfolie
2 tenen knoflook, geperst
verse basilicum
halve rode peper, heel fijn gesneden
scheutje rode wijn
2 blikken goede kwaliteit tomatenblokjes
1 mozzarella, in plakjes
30 gram geraspte parmezaanse kaas
paar takjes verse rozemarijn
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm de oven op 200 ° C. Maak de tomatensaus: doe geperste knoflook , gehakte basilicum steeltjes en chilipeper opbakken in een grote pan met een scheut olijfolie. Blus het geheel met een scheutje rode wijn. Voeg dan de blikken tomaat toe, breng op smaak met peper en zout. Zet de saus op een klein vuurtje.
2. Schenk de saus in een ovenschaal en leg grof gesneden kipfilet erbij. Vervolgens leg je gesneden mozzarella, geraspte parmezaanskaas, verse rozemarijn en blaadjes basilicum erop.
3. Zet de schaal ongeveer 25 minuten in de oven, totdat de kip gaar is en de kaas gesmolten. Kook ondertussen eventueel de pasta en maak een lekkere salade. Garneer de kip met nog wat verse basilicum.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU