



# Toscaanse kip met orzo uit de oven

## NODIG

- 4 pers
- 30 minuten

- Scheutje olijfolie
- 2 el roomboter
- ± 450 gram kipfilet
- 1 ui gesnipperd
- 3 tenen knoflook geperst
- snufje gedroogde chilipeper
- 75 gram zongedroogde tomaatje klein gesneden
- (verse) Italiaanse kruiden (oregano, tijm, salie, rozemarijn)
- 1 glas witte wijn
- 500 ml (kippen) bouillon
- 250 gram kookroom
- 450 gram verse spinazie
- Parmezaanse kaas
- peper & zout naar smaak

## DOEN:

1. Snijd de kipfilet doormidden, kruid met peper en zout. Bak de kip in een ovenbestendige hapjespan met olie en 1 eetlepel roomboter aan beide kanten tot ze lichtbruin zijn. Haal de kip uit de pan.
2. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius. Voeg nog 1 eetlepel roomboter toe in dezelfde hapjespan en fruit de ui en knoflook met een snufje gedroogde chilipeper. Voeg de kruiden en zongedroogde tomaatjes toe en roer ze door. Voeg vervolgens de orzo toe en meng goed. Blus af met de witte wijn.
3. Voeg de bouillon en kookroom toe. Voeg de verse spinazie handje voor handje toe en blijf roeren totdat de hele zak spinazie geslonken is. Meng de Parmezaanse kaas erdoor en leg de stukken gebakken kip erop.
4. Zet de hapjespan in de oven en bak gedurende ongeveer 15 minuten, of totdat de kip gaar is. Haal de kip uit de pan, snijd deze in dunne plakken en leg ze terug op de orzo. Garneer met verse kruiden.



Oven  
heerlijk

[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)