

Zongevulde kip met pastasalade en Brugge d'Or



Ingredienten:

Voor de kipfilet

- 2 dubbele kipfilets
- 125 g Brugge d'Or
- 8 plakken gedroogde ham
- 4 grote zongedroogde tomaten
- 10 verse basilicumblaadjes
- peper en zout

Voor de pasta

- 300 g penne
- 2 vleestomaten
- 8 grote zongedroogde tomaten in olie
- 30 g pijnboompitten
- een 15-tal verse basilicumblaadjes

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C en zet ondertussen het water op waarin je je penne gaat koken. ‘
2. Vouw’ de dubbele kipfilets open, zodat je ze eenvoudig kan vullen.
3. Snij 125 gram Brugge Goud in dunne reepjes van ongeveer 1 centimer.
4. Bestrooi je kipfilets rijkelijk met peper en zout en beleg vervolgens één helft royaal met de reepjes Brugge Goud. Op de kaas leg je telkens twee zongedroogde tomaten. Werk af met vijf basilicumblaadjes per kipfilet. Vouw de kip dubbel en wikkel er vervolgens de gedroogde ham rond, zodat je twee goed gevulde pakketjes krijgt. Plaats de kiprolletjes 30 minuten in de oven.
5. Begin vervolgens aan de pastasalade door de penne al dente te koken. Wanneer dit gebeurd is, laat je de pasta enkele minuutjes afkoelen. Terwijl je hierop wacht, snij je je twee vleestomaten en zongedroogde tomaten in fijne blokjes. Voeg toe aan de pasta en meng al even door elkaar.
6. Rooster je pijnboompitjes in een pan zonder vetstof: wanneer ze goudbruin beginnen kleuren, mag je ze tussen de pasta en tomaat mengen. Voeg vervolgens de verse basilicumblaadjes toe. Serveer de gevulde kip samen met de heerlijke pastasalade.

Tip: Gebruik glutenvrije penne om het recept glutenvrij te maken.

Klaar is kaas!

4 personen
45 min
Plato principal
3