



GEVULDE KIPFILETS MET MOZZARELLA EN PESTO

Ingrediënten

10	halve kipfilets	
naar smaak	PESTO VERDE	Claes
naar smaak	MARINADE OLIVE ITALIA #1008404	Raps
10	sneetjes gerookt spek, dun gesneden	
20	plakjes mozzarella	
	BAMBOO LOOPED	Claes

Werkwijze

- Snij de kipfilets open in enveloppe.
- Bestrijk de binnenkant met PESTO VERDE en leg daartussen 2 sneetjes mozzarella.
- Vouw het geheel dicht en bestrijk de buitenkant lichtjes met MARINADE OLIVE ITALIA.
- Wikkel het gerookt spek rond de kipfilets en steek er een BAMBOO LOOPED-prikkertje doorheen om het geheel bij elkaar te houden.

Tip voor de consument

De beide zijden van de kipfilet lichtjes bruinen in een pan en verder garen in een voorverwarmde oven (170° C).