

Mijn lekkerste recept: Pesto Kip

Benodigheden:

4 kipfilets
2 fijngehakte sjalotjes
150 gram **Smaakgeheimen groene pesto**
2 eetlepels olijfolie
2 dl. kippenbouillon
75 gr. boter
1 teentje knoflook
pijnboompitjes
125 ml witte wijn
Italiaanse geraspte kaas

Bereidingswijze:

De olie verhitten en de kipfilet bruin bakken.
De kip uit de pan halen en licht laten afkoelen.
4 inkepingen maken tot 3/4 in de kip.
Vul deze met de pesto
Uitjes + knoflook fruiten.
Afblussen met bouillon en wijn en
de kip terug in de pan doen en 10 minuten laten
sudderden

Met vriendelijke groet,

*Marielle Simons
Velden*