



## Kipfilet met mozzarella en tomaat

*Sappige kipfilet uit de oven met verse tomaat, gesmolten mozzarella en basilicum. De klassieke caprese-smaken in een hartig hoofdgerecht.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 15'           | 25'      | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 2 rijpe tomaten
- 2 bollen verse mozzarella (elk ca. 125 gr)
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- een handvol verse basilicumblaadjes
- zout en peper
- 1 eetlepel balsamicoazijn

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (hetelucht 180 graden).
2. Pers de knoflook fijn en wrijf de kipfilets in met zout, peper en de geperste knoflook.
3. Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan op middelhoog vuur. Bak de kipfilets 3 minuten per kant goudbruin aan.
4. Snijd ondertussen de tomaten en de mozzarella in plakken van ongeveer een halve centimeter dik.
5. Haal de pan van het vuur. Leg op elke kipfilet afwisselend een plakje tomaat en een plakje mozzarella.
6. Bestrooi met de gedroogde oregano en een beetje peper.
7. Zet de pan 12 tot 15 minuten in de voorverwarmde oven, tot de kaas gesmolten en licht goudbruin is en de kip volledig gaar (kerntemperatuur 74 graden).
8. Haal de pan uit de oven. Werk af met de verse basilicumblaadjes en besprenkel met de balsamicoazijn. Serveer meteen.

### Tip

Gebruik bij voorkeur buffelmelkmozzarella voor een romigere smaak en een mooier smeltresultaat. Dep de plakken mozzarella droog met keukenpapier voor je ze op de kip legt, zodat het gerecht niet te waterig wordt.

### Lekker met

Ciabatta of een frisse groene salade

### Dranktip

Een lichte Italiaanse rode wijn zoals een Chianti of een droge rosé past mooi bij de frizure tonen van tomaat en balsamico.