

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen

**RECEPTEN,
GERECHTEN
IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN**

love and enjoy!

PITTIGE KIPFILET MET BELEGEN KAAS

TORRE DEI VESCOVI CHARDONNAY

BEREIDINGSTIJD; 10-20 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 4 PERSONEN



**BENO
DIGD
HEDEN**

**400 GRAM KIPFILET
PEPER, ZOUT, BLOEM
2 EL OLIJFOLIE
1 BLIKJE TOMATENBLOKJES
1 KLEINE UI
2 TEENTJES KNOFLOOK
1/2 RODE SPAANSE PEPER
2 THEELEPELS OREGANO
100 GRAM PITTIG BELEGEN
KAAS
1 GLAS DROGE WITTE WIJN**

1

UI EN KNOFLOOK PELLEN EN SNIPPEREN.
SPAANSE PEPER SCHOONMAKEN,
PITJES VERWIJDEREN EN IN KLEINE STUKJES SNIJDEN.
1 EETLEPEL OLIJFOLIE IN EEN KLEINE PAN VERWARMEN
EN HIERIN DE PEPERSTUKJES, UI EN KNOFLOOK EVEN AANZETTEN.
TOMATENBLOKJES EN WITTE WIJN TOEVOEGEN EN AAN DE KOOK BRENGEN.
HET GEHEEL WAT LATEN INKOKEN. HET MOET EEN DIKKE SAUS WORDEN.
OP SMAAK MAKEN MET PEPER, ZOUT EN OREGANO

2

KIPFILET IN DUNNERE PLAKKEN SNIJDEN. BESTROOIEN MET WAT PEPER,
ZOUT EN BLOEM. REST OLIE VERHITTEN EN KIPFILET SNEL AAN BEIDE
KANTEN LICHTBRUIN BAKKEN.

KIP NAAST ELKAAR IN OVENSCHAAL LEGGEN.
TOMATENSAUS EROVER VERDELEN.

WAT OREGANO EROVER STROOIEN EN EEN LEKKERE PLAK KAAS EROP LEGGEN.
ONGEVEER 20 MINUTEN IN HET MIDDEN VAN DE OVEN OP 200 GRADEN, ZODAT DE KAAS IS
GESMOLTEN EN LICHTBRUIN IS

3

*Wijn*WERELD.ONLINE
voor 's werelds mooiste wijnen



*Eet
Smakelijk*