

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

**RECEPTEN,
GERECHTEN**

IN COMBINATIE MET ONZE WIJNEN

love and enjoy!

WORTELGRATIN MET KAAS EN GEGRILDE KIP

BOEKENHOUTSKLOOF THE WOLFTRAP- WHITE

BEREIDINGSTIJD; 40 MINUTEN
AANTAL PERSONEN; 2 PERSONEN



BENO DIGD HEDEN

1 KG WINTERPEEN
150 G WITTE KAAS
2 EETLEPELS OLIJFOLIE
300 G KIPFILETHAASJES

OVENSCHAAL INHOUD
CA 2 LITER INGEVET

GRILLPAN

1 BRENG EEN RUIME PAN MET ZOUT WATER AAN DE KOOK.
MAAK DE WORTELS SCHOON EN SNIJD ZE DAARNA
IN SCHUINE PLAKKEN. KOOK DE PLAKJES
WINTERPEEN 4-5 MINUTEN,
SCHEP ZE MET EEN SCHUIMSPAAN UIT DE PAN EN LAAT ZE
UITLEKKEN.

VERWARM INTUSSEN DE OVEN OP 200 °C.
LEG DE PLAKJES WINTERPEEN DAKPANSGEWIJS
IN DE OVENSCHAAL EN VERDEEL DE KAAS EROVER.
DRUPPEL ER 1 EETLEPEL OLIE OVER, BESTROOI
MET (VERSGEMALEN) PEPER NAAR SMAAK EN LAAT DE
WORTELGRATIN IN 20-25 MINUTEN GAAR WORDEN.

2

VERHIT DE GRILLPAN, BESTRIJK DE KIPFILETHAASJES DUN MET
1 EETLEPEL OLIE EN GRIL DE KIP IN 6-7 MINUTEN GAAR, KEER HALVERWEGE

3

BESTROOI MET ZOUT EN (VERSGEMALEN) PEPER
EN SERVEER
DE KIPFILETHAASJES BIJ DE WORTELGRATIN.
LEKKER MET AARDAPPELPUREE.



*Eet
Smakelijk*