

# CHICKEN CAPRESE

Ingrediënten: (voor 2 personen)

- 300g kipfilet
- 1 bol mozzarella
- 1 el pesto
- 400g kerstomaatjes
- 2 tl gedroogde oregano
- verse basilicum
- 2 tl honing

Stappenplan:

- doe de kerstomaatjes in een schaal met wat olijfolie, peper, zout , honing en oregano ; laat deze roosteren voor ongeveer 20-25 min. In een oven van 180 graden
- snijd de kipfilet open, bestrijk met pesto en plakjes mozzarella
- vouw de kipfilet dicht en steek er eventueel enkele tandenstokers in zodat de mozzarella er niet uit valt tijdens het bakken
- bak de kip tot deze goudbruin ziet aan beide kanten; kruid met peper en zout
- zet de kipfilet nog 5-7 min. mee in de oven tot deze zeker gaar is
- haal de tandenstokers er uit
- serveer de gevulde kipfilet met de zoete geroosterde tomaatjes en werk af met verse basilicum