

Kipfilet gevuld met mozzarella

(2 personen) 30 minuten

Ingrediënten:

-
- 2 enkele kipfilets
- 1 bol mozzarella
- 1 el (grove) mosterd
- 1 el zonnebloemolie
- 1 takje rozemarijn blaadjes
- 1 tl koude botermengsel
- Scheutje bouillion
- zout/peper
- cocktailprikkers

Bereiding:

- Snij de kipfilets horizontaal in, klap ze open en plet ze iets.
- Bestrijk ze met de mosterd en leg op elk een halve bol mozzarella,

besprooi met de rozemarijnblaadjes en een beetje peper.

- Klap de filet dubbel en steek vast met de cocktailprikkers.
- Verhit de olie in een koekenpan en bak de filets ong. 5 min. om en om. Voeg ev. Een scheutje witte wijn toe en laat afgedekt in 5 min. gaar worden.
- Neem uit de pan en houd warm. Roer de aanbaksels los en roer er een klontje beter door.
- Leg de kipfilet op een bord en giet er de saus over.

