

Kip in Papillot

Benodigdheden: aluminium folie of bakpapier

Ingrediënten voor 2 personen

- 2 kippenfilets zonder vel
- 1 rode en 1 gele paprika
- 100g blokjes feta in kruidenolie
- 10-tal paddenstoelen (facultatief)
- ui
- 1 kl paprika poeder
- 2 el olijfolie
- Peper en zout

Bereiding:

- Verwarm de oven op 180° C
- Halveer de paprika's en verwijder de zaden en zaadlijsten
- Snij het vruchtvlees in repen en halveer deze
- Pel de ui en snij hem in de lengte door en snij elke helft dwars in dunne halve ringen.
- Snij de gewassen paddenstoelen in vieren.
- Bestrooi alles met peper en zout en doe er de fetablokjes bij samen met wat kruidenolie.
- Verdeel dit mengsel over twee vellen aluminium of bakpapier.
- Meng de olie met het paprika poeder en smeer hiermee de kippenfilets rondom in.
- Leg de kippenfilets op de groenten en sluit de papilloten hermetisch af door plooiën of vast te binden met een keukentouw in geval van bakpapier.
- Leg de papillotten op een bakplaat en laat in de oven 30 minuten gaar worden.

Laat het jullie smaken

Thierry

