



Kip met tomaat, knoflook en Emmenthaler

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

4 kipfilets
2 kleine tomaten, in plakken
2 teentjes knoflook, in plakjes
4 plakken Emmenthaler, in stukken
peper en zout

BEREIDING

Snijd de kipfilets diagonaal een paar keer in maar snijd ze net niet helemaal door.
Bestrooi ze met peper en zout en leg ze op een ingevette bakplaat.
Steek in elke inkeping een plak tomaat en plakjes knoflook en leg er een stukje Emmenthaler op.
Bak de kip zoals hieronder aangegeven.
Lekker met geblancheerde spinazie en aardappelpuree.

Combi stoven
180 °C / 20 minuten
