



Gevulde kip met ricotta en basilicum

Beschrijving

Dit gerecht is goed van tevoren klaar te maken, dan hoeft het als je gasten hebt, alleen nog maar op de barbecue of in de oven. De ricotta geeft een romige smaak aan de kip en combineert mooi met de zoute rauwe ham. Vergeet niet net als wij om de halfgedroogde tomaten erbij te doen, wij hebben ze achteraf erbij gelegd.

Aantal personen

2

Ingrediënten

- 4 kippendijfilets
- 75 gram ricotta (bakje 250 gram)
- 15 gram pijnboompitten
- 3 takjes basilicum
- 6 [halfgedroogde tomaten](#)
- 4 plakken rauwe ham
- 1 theelepel olijfolie
- zout (fleur de sel) naar smaak
- versgemalen zwarte peper naar smaak

Keukenmateriaal

- koksmees
- snijplank
- vleeshamer
- plasticfolie
- oven of barbecue
- keukentouw
- 4 vellen bakpapier
- kwastje
- nietmachine

Bereidingstijd

10 minuten + 20 minuten oven/barbecuetijd

Bereiden

Verwarm de oven voor op 210°C. Leg de kippendijfilets op de plank, doe er plasticfolie over en sla met de vleeshamer het vlees platter, zo kun je mooiere rolletjes maken. Snijd de halfgedroogde tomaten in stukjes, meng dit met de ricotta en pijnboompitten en breng op smaak met zout (fleur de sel) en versgemalen zwarte peper. Snijd de basilicum fijn en meng het met het ricottamengsel. Bestrijk de kippendijfilets met het mengsel. Rol de kippendijfilets op en omwikkel ze met de rauwe ham. Bind de rolletjes met touw op.

Neem 4 vellen bakpapier en leg ze per 2 op elkaar. Bestrijk steeds het bovenste vel met behulp van een bakkwastje met olijfolie. Leg op elk dubbel vel bakpapier een gevuld kiprolletje, schenk er een straaltje olijfolie over en vouw het bakpapier hermetisch dicht. Ik gebruik altijd een nietmachine, zodat de pakketjes niet open kunnen gaan.

Bak de papillotes ongeveer 20 minuten in de oven. Knip voor het serveren het pakketje aan de bovenkant open.

Datum

17/02/2025