



Kip met spek en kaas uit de oven

Sappige kipfilet omwikkeld met knapperig spek en gegratineerd met kaas. Een hartige ovenschotel die iedereen lust.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Ovenschotel

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 8 plakjes ontbijtspek
- 150 g geraspte kaas
- 2 el barbecuesaus
- 1 kl paprikapoeder
- 2 el olijfolie
- zout en peper naar smaak
- 1 el fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Dep de kipfilets droog met keukenpapier en kruid ze aan beide kanten met paprikapoeder, zout en peper.
3. Verhit de olijfolie in een ovenbestendige pan op middelhoog vuur en bak de kipfilets 3 minuten per kant tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en leg ze in een ingevette ovenschaal.
4. Bestrijk elke filet met een dun laagje barbecuesaus.
5. Wikkel elke filet in 2 plakjes ontbijtspek.
6. Bestrooi royaal met de geraspte kaas.
7. Zet de ovenschaal 20 tot 25 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is en de kip volledig gaar is (kerntemperatuur 75 graden).
8. Haal de schaal uit de oven en laat 2 minuten rusten. Bestrooi met de fijngesneden bieslook en serveer meteen.

Tip

Gebruik bij voorkeur dunne plakjes ontbijtspek zodat het spek volledig krokant kan worden in de oven zonder dat de kaas verbrandt.

Lekker met

Gebakken aardappelen of een frisse groene salade.

Dranktip

Een lichte rode wijn zoals een Pinot Noir of een frisse blonde ale past goed bij de rokerige smaak van het spek.