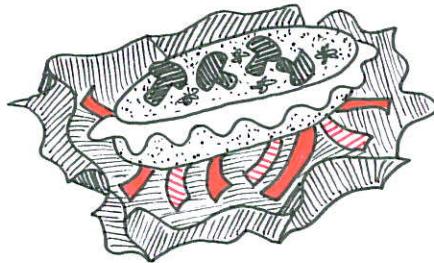


Kippakketjes met boursin & paprika (4 personen)

Bereiden: 10 minuten
In de oven: 20 minuten

Nodig:

- 4 (enkele) kipfilets
- 1 doosje boursin
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- handje champignons
- paprikapoeder
- kerriepoeder
- ketoembar (= gemalen koriander)
- paar takjes verse kruiden (bv peterselie of bieslook)
- Scheutje witte wijn
- Zout & peper
- wat boter om in te vetten



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C
Maak van aluminiumfolie vier grote rechthoekige stukken (ongeveer 1/2 keer zo lang als de breedte van de rol) en smeer in met wat zachte boter.
Snij de paprika's in mooie dunne reepjes en verdeel ze over de folie.
Bestrooi de kipfilets rijkelijk met kruiden: peper, zout, paprika, kerrie en ketoembar. Snij ze vervolgens in de lengte in tot je een soort zakje krijgt. (Een broodje wat je niet helemaal opensnijdt). Smear boursin ertussen en klap weer dicht. Leg de kip op de paprika.
Snij de champignons in plakjes en strooi ze over de kip. Voeg nog wat fijngehakte verse kruiden toe. Giet tenslotte een scheutje witte wijn over elke kipfilet en vouw de pakketjes dicht. Zorg dat je ze ruim inpakt, dus niet te strak. Tot zover de voorbereiding. Je kunt de pakketjes in de koelkast bewaren tot je bezoek komt. Schuif ze dan op de bakplaat in het midden van de oven, ± 20 minuten.



Tip! Dit recept gaat uit van kipfilets van ± 125 gram



zwaardere filets moeten langer in de oven, ± 5 min. extra!

Serveren: laat iedereen zelf aan tafel zijn "cadeautje" uitpakken. Lekker met rijst.

Tip! Kip toch niet helemaal gaar? Geen paniek! Even terug in de oven of (zonder folie) in de magnetron...

