

Ingrediënten voor 2 personen

2 kipfilets - 75 gram Kernhemmer  
Kaas - teentje knoflook - klein  
preitje - 2 plakken Parmaham -  
peper en zout

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gevulde kipfilets

### Bereidingswijze

Snij de kipfilets open. Snij de kaas in kleine blokjes. Bak de prei en de knoflook totdat deze zacht is. Meng dit met de kaas en voeg peper en zout toe. Vul de filets met dit mengsel en vouw ze dicht. Bevestig dit met cocktailprikkers. Doe wat peper en zout over de kipfilets. Wikkel de parmaham om de filets heen en doe er een beetje boter overheen. Bak ze 30 minuten in een voorverwamde oven op 200 graden.