

Ingrediënten voor 4 personen

\* 600 gram kipfilet \* 3 eetlepels  
boter \* 2 el olijfolie \* 3 teentjes  
geperste knoflook \* 1 tl  
gedroogde chilipeper \* 1 glas  
witte wijn \* 200 gr crème fraîche \*  
80 gram fijngesneden uitgelekte  
zongedroogde tomaten in olijfolie  
\* 25 gram vers geraspte  
Parmezaanse kaas, \* 1 tl (verse)  
tijm, \* 1tl (verse) oregano, \* 1t  
(verse) rozemarijn \* handje vol  
verse fijngesneden  
basilicumblaadjes \* zout en  
versgemalen zwarte peper naar  
smaak.

**Tijd:** 30-60 min.

**Keuken:** Europees

**Gang:** Hoofdgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Waanzinnige kip uit de oven!

Een waanzinnige kip uit de oven gemaakt met een saus van zongedroogde tomaatjes. Een gerecht om je vingers bij af te likken, Het gerecht is gebaseerd op een recept van Damn Delicious,

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180° C.
2. Wrijf de kip in met peper en zout naar smaak.
3. Smelt 2 eetlepels boter, 1 el olijfolie in een Braadpan op middelhoog vuur.
4. Voeg kip toe en schroei beide kanten goudbruin, ongeveer 2-3 minuten per kant.
5. Haal de kip uit de pan en leg op een bord.
6. Smelt de resterende eetlepel boter in een braadpan.
7. Voeg knoflook, kruiden en rode chilipeper toe en bak ongeveer 1-2 minuten.
8. Roer de wijn, crème fraîche, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas erdoor.
9. Breng aan de kook en zet het vuur lager en laat sudderen totdat de saus dikker wordt.
10. Doe de kip en de saus in een ovenschaal en zet ongeveer 25-30 minuten in de oven.
11. Serveer met pasta en garneer met verse basilicum.

