

Ingrediënten voor 4 personen

4 halve kipfilets, 4 blaadjes verse salie, 4 plakjes ontbijtspek, 10 dl rode wijn, 3 ons sperziebonen

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Montignac  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## kipfilet met salie a la montignac

Smakelijk lijnrecept

### Vorbereiding

Oven voorverwarmen 200 graden C

### Bereidingswijze

De kipfilet opensnijden en er een blaadje verse salie in doen. Een klein beetje (olijf) olie in een koekenpan doen en de kipfilet heet aanbraden tot het bruin is. De kipfilet uit de pan halen en de rode wijn in de pan doen. De kipfilet in een ovenschaal, overgoten met rode wijnsaus en bedekt met ontbijtspek in 15 minuten gaar laten worden. Dunne sperziebonen stomen (of heel kort koken in weinig water)