

Ingrediënten voor 4 personen

4 kipfilets 4 vleestomaten 150 gram Boursin met tuinkruiden 1 teentje knoflook 2 eieren zonnebloem olie/of olijf olie zout en peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

romige kipfiletreepjes uit de oven.

Dit is zo een lekker gerecht, dit moet je geproefd hebben ik heb het al heel vaak gemaakt.

Hulpmiddelen

Een wok en een ovenschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden celcius. Snijd of knip de kip in reepjes en bestrooi ze met zout en peper. Doe een scheutje olie in een wok en doe de kip en een uitgeperst teentje knoflook er bij in de wok, en roerbak dit 10 minuten ongeveer, en draai dan het gas uit onder de wok. Schep de stukjes kip in een Ovenschaal. Snijd de tomaten in kleine stukjes, en verdeel dit over de kipreepjes in de ovenschaal. Klop de eieren los in een kom en voeg de Boursin toe. Roer het goed door elkaar tot het glad is. Giet het Boursin-mengsel over de stukjes tomaat, en plaats dan de schaal in de oven, en bak in circa 15 minuten af tot er een bruin korstje op verschijnt. Serveer de ovenschotel met Basmati-rijst of andere rijst, en geef er een frisse komkommersalade bij. EET SMAKELIJK !!!!

