

## Ingrediënten

2 sjalotjes 2 teentjes knoflook 1/4 rode paprika 2 sneetjes oud witbrood 250 g kipfilet 3 eetlepels slagroom 2 eieren 1 eetlepel citroensap 1 theelepel tijm 2 eetlepels fijngesneden vers basilicum 4 eetlepels fijngeknipte peterselie zout peper 1 theelepel bouillonpoeder 1 pak cannelloni 1 blikje gezeefde tomaten 2 mozzarellakaasjes

**Tijd:** 0-10 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Cannelloni met kip

### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor tot 180 °C. Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Snijd de paprika in stukjes. Snijd de korstjes van het brood. Vet een rechthoekige ovenschaal in. Pureer de kipfilet met brood, slagroom en eieren in de Keukenmachine. Meng citroensap, tijm, 1 eetlepel basilicum, peterselie, zout en peper naar smaak, sjalot, knoflook en paprika erdoor. Vul de cannelloni met het kipmengsel en leg ze naast elkaar in de ovenschaal. Roer de bouillonpoeder en het overige basilicum door de gezeefde tomaten en schenk dit over de cannelloni. Snijd de mozzarella in plakjes en leg deze erop. Laat de cannellonischotel in de oven in 45 minuten goudbruin en gaar worden.