



## Kipfilet met mozzarella en tomaat

Sappige kipfilet uit de oven met verse tomaat, gesmolten mozzarella en basilicum. De caprese-smaken in een hartig hoofdgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Klassiekers

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 2 tomaten
- 2 bollen mozzarella
- 2 teentjes look
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- verse basilicum
- zout en peper
- 1 eetlepel balsamicoazijn

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Kruid de kipfilets met zout, peper en de fijngeperste look.
2. Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan en bak de filets 3 minuten per kant goudbruin.
3. Snij de tomaten en de mozzarella in plakken. Leg afwisselend plakjes tomaat en mozzarella op elke kipfilet.
4. Bestrooi met oregano, zout en peper. Zet de pan 15 minuten in de oven tot de kaas mooi gesmolten is en de kip gaar.
5. Werk af met verse basilicum en een scheutje balsamicoazijn.
6. Serveer met ciabatta of een groene salade.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)