



Kip met spek en kaas uit de oven

Sappige kipfilet omwikkeld met knapperig spek en gegratineerd met kaas. Een hartige ovenschotel die iedereen lust.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 8 sneetjes ontbijtspek
- 150 g geraspte kaas
- 2 eetlepels barbecuesaus
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 eetlepels olijfolie
- zout en peper
- 1 eetlepel fijngesneden bieslook

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Kruid de kipfilets met paprikapoeder, zout en peper.
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de filets 3 minuten per kant goudbruin.
3. Leg de kipfilets in een ovenschaal. Bestrijk elke filet met een dun laagje barbecuesaus.
4. Wikkel elke filet in twee sneetjes ontbijtspek.
5. Bestrooi royaal met de geraspte kaas en zet 20 à 25 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is en de kip gaar.
6. Werk af met bieslook en serveer met gebakken aardappelen of een frisse salade.

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