



Chicken parmigiana

Krokant gepaneerde kipfilet onder een laagje tomatensaus en gesmolten mozzarella en parmezaan. Een Italiaans-Amerikaanse klassieker die iedereen aan tafel gelukkig maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 100 gr bloem
- 2 eieren, losgeklopt
- 150 gr paneermeel
- 50 gr geraspte parmezaan
- 1 tl gedroogde oregano
- 500 ml passata (gezeefde tomaten)
- 2 teentjes look, fijngehakt
- 1 tl suiker

200 gr mozzarella, in plakjes

olijfolie om te bakken

verse basilicum

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snijd de kipfilets horizontaal doormidden en plet ze onder plasticfolie tot lapjes van ongeveer een halve centimeter.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden en maak een saus door de passata met de look, suiker, peper en zout een tiental minuten te laten inkoken.
3. Zet drie diepe borden klaar met bloem, losgeklopt ei en het paneermeel gemengd met de helft van de parmezaan en de oregano.
4. Kruid de kiplapjes en haal ze door de bloem, dan door het ei en tot slot door het paneermeel.
5. Bak de gepaneerde lapjes in een ruime scheut olijfolie in een paar minuten aan beide kanten goudbruin en krokant.
6. Leg de gebakken lapjes in een ovenschaal en verdeel er de tomatensaus over.
7. Beleg elk stuk met plakjes mozzarella en bestrooi met de rest van de parmezaan.
8. Zet de schaal ongeveer 15 minuten in de oven tot de kaas gesmolten en goudbruin is.
9. Werk af met verse basilicumblaadjes en serveer met spaghetti of een frisse groene salade.

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