Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Hoevekip met Nazareth

8_hoevekip_met_nazareth.jpg

Instructions:

Kipfilets zo vers mogelijk opensnijden en deze binnen en buiten kruiden met peper, zout en een snuifje tijm.

De filets opvullen met de gemalen Nazareth kaas en omwikkelen met de hamrepen.

Een beetje Nazareth boter in de pan en de filetjes even laten aanbakken aan beide zijden.

Neem ze uit de pan en doe er aluminiumfolie rond en zet de filets een 25 tal min in een voorverwarmde oven op 220°C.

Haal uit de oven, doe de folie eraf en schik ze op een bord met een beetje sla en pasta.

Werk het geheel af met boven op een beetje gemalen kaas te strooien.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
3