

Kipfilet met kaas en champignons

Bijgerecht voor 4 personen:

4 kipfilets
4 plakjes belegen kaas
250 gram champignons, in plakjes
2,5 deciliter droge witte wijn
bloem
klontje boter
peper en zout

Bereiding:

U begint met de kipfilets te bestrooien met peper en zout, haal ze daarna door de bloem.

Bak de kipfilets in een klontje boter rondom bruin.

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Leg de gebraden kipfilets in een ovenschaal en leg op iedere filet een plakje kaas. De wijn schenk u in de schaal en de plakjes champignon legt u rondom de kipfilets.

Schuif de schaal in de voorverwarmde oven gedurende ongeveer vijftien minuten tot de kaas smelt.

Wijnadvies: Domaine La Colombe, Grenache/Syrah 'Puech d'Hortes', Wijnkoperij Henri Bloem, www.henriBloem.nl

