

Kipfilet met gemengde champignons

- 4 kipfilets
- Olijfolie of boter voor te bakken
- Gemengde champignons (oesterzwam, shiitake kastanje champignons)
- Zout
- 500 gram spaghetti
- 500 gram broccoli

Marinade

- 45 ml **"Terra Creta" balsamico** azijn
- 2 teentjes knoflook
- 30 ml **Olijfolie "Terra Creta"**

Bereidingswijze

Halveer de gemengde champignons.

Pers de knoflook en meng de knoflook, olijfolie en de balsamico goed door elkaar tot een mooie marinade.

Snij op de bolle kant van elk kipfilet drie niet te diepe diagonale inkepingen. Meng marinade en kipfiletdelen goed en laat het geheel minimaal 1 uur staan. Na circa 30 minuten kipfilet nogmaals draaien in de marinade.

Verwarm olijfolie / boter en bak de kipfilets mooi bruin van kleur en gaar. Verwijder de kipfilets uit de pan en hou deze warm, bijvoorbeeld in een voorverwarmde oven.

Voeg champignons aan bakolie toe en bak de champignons heel zachtjes in vijf tot tien minuten gaar.

Voeg kipfilets weer toe in de pan met overgebleven marinade en kook het geheel nog even door.

Eventueel nog op smaak brengen met peper en zout.

Maak de broccoli schoon en kook deze in circa 5 minuten beetgaar.

Voor de afwisseling zou je na het koken hier een dressing van Sjalot-Edik en olijfolie overheen kunnen gieten.

Kook ondertussen de spaghetti zoals op de pak vermeld staat.

Verdeel de spaghetti over het bord en schep daaroverheen de gemengde champignons en daarop de kipfilet. Verdeel de saus over de kipfilet en verdeel de broccoliroosjes over de rand van het bord.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

