Gegratineerde Provencaalse kipfilet met desembrood



Ingrediënten

10

- 10 st kipfilets
- 5 st uien
- 3 st desembrood
- 500 g Bresc Alioli pimiento
- 500 g Bresc Bruschetta paprika
- 315 g kaas, geraspt
- 40 g boter
- 40 g olijfolie
- 25 g Bresc Erbe Italiano
- 25 g Bresc Strattu di pomodoro
- peper en zout

Gebruikte bresc producten



Bresc Gegrilde paprika bruschetta 325g



Bresc Italiaanse kruiden 450g



Bresc Zongedroogde tomatenpuree 450g

Bereidingswijze

Bestrooi de kipfilets met peper en zout. Verhit de olie en boter in een pan en bak hierin de kipfilets gaar. Leg ze hierna in een ovenschaal en bak in dezelfde pan de uien. Voeg de erbe Italiano en strattu di pomodoro toe en smoor tot de uien glazig zijn. Verdeel de uien over de kipfilets. Lek de paprika bruschetta uit en vermeng met de alioli pimiento. Giet de saus over de kipfilets, strooi de kaas erover en gratineer de kip nog circa 5 minuten in de oven. Toast het desembrood in de oven op 225 °C gedurende 3 minuten. Serveer de kipfilets met het brood.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000