

# KIPFILET MET TOMAAT EN MOZARELLA

Benodigdheden : voor **4** personen

1	kg	Aardappelen type bintje (kruimig)
350	gr	Preiwit
4	el	Olie of boter
3	teentjes	Look
0,5	blikje	Tomatenconcentraat (klein doosje)
1	kl	Oregano
1	kl	Chillivlokken (of ,05 kl poeder)
450	gr	Kippenreepjes (of filet in reepjes)
250	gr	Kerstomaatjes
125	gr	Mozarella

Bereidingstijd: 35 Minuten

## Werkwijze:

Schil 1 kg loskokende aardappelen en snijd ze in gelijke stukken.

Kook ze gaar in ongeveer 20 minuten in gezouten water. Hou 1 tas kookvocht apart.

Maak 700 gram prei schoon. Snij het groen en de buitenste rokken weg.

Snijd dan de stengels (+- 350 gram) in de lengte doormidden en spoel en droog goed.

Snijd ze nu in halve ringetjes en stoof ze gaar in 2 lepels boter of olie. Ong. 10 minuten

Snij 3 teentjes look zeer fijn.

Fruit ze 2 minuten op een zacht vuurtje in 2 lepels boter of olie.

Roer er dan een half doosje tomatenconcentraat toe (ong 1,5 eetlepel) en laat nog twee minuten zachtjes mee stoven.

Doe er dan 450 gram kippenreepjes (in reepjes gesneden kipfilet) bij en kruid met 1 kl oregano en 1 kl chilivlokken. Laat nog ong 5 minuten stoven.

Snijd ondertussen 250 gram kerstomaatjes doormidden en laat ze de laatste 2 minuten nog meestoven.

Laat 125 gram mozzarella uitlekken, snij in stukken.

Pureer de aardappelen en voeg de tas kookvocht toe. Dus geen melk

Meng er de zachte prei door en breng op smaak met peper en zout. En eventueel nog een eetlepel boter.

Roer op het laatste de mozarellastukken door de hete kip.

Serveer warm.

=====