

## KIP IN EEN HAMJASJE

Een beetje zoals het Italiaanse “saltimbocca” (spring in de mond)

Benodigdheden : voor **4** personen

‘	st	Kipfilets (enkel)
8	sneetjes	Parmaham
800	gr	Vastkokende aardappelen
1	teentje	Look
1	takje	Rozemarijn
100	gr	Rucola
100	gr	Halfgedroogde tomaatjes
50	gr	Parmezaanshilfers
		Olijfolie, peper en zout

Bereidingstijd: 15 minuten + 35 minuten in de oven

### Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 210 gr C

Was 800 gram vastkokende aardappelen en dep ze droog.

Snijd ze vervolgens in “wedges” – zoals “beentjes” van een sinaasappel.

Schil mag eraan blijven.

Meng er een geperst lookteentje, een takje rozemarijn, wat peper en zout en een scheut olijfolie door.

Verdeel over een ovenschaal.

Kruid 4 enkele kipfilets met peper en zout en omwikkel elke filet met een schel Parmaham.

Leg ze bij in de ovenschaal.

Verwarm de oven voor op 210 gr C

Zet de schaal in de oven voor 35 minuten.

Draai de aardappelen halverwege nog eens om.

Maak ondertussen een slaatje.

Meng 100 gram rucola met 100 gram halfgedroogde tomaatjes en 50 gram Parmezaanshilfers.

Besporenkel met wat olijfolie peper en zout.

Serveer de kip, aardappelen en slaatje samen.

Samkelijk.

=====