

Kipfiletpakketjes met marjolein en prei

Ingrediënten

- 12 dunne preitjes
- 1 teentje knoflook, fijngesneden
- zout, peper
- 2 eetlepels olijfolie
- 4 kipfilets
- 1 - 2 theelepels fijngesneden marjolein of oregano
- 1 - 1,5 deciliter slagroom
- 4 eetlepels droge witte wijn
- 2 - 3 theelepels grove mosterd

Werkwijze

1. Bak de hele preitjes met de knoflook in de olie met wat zout en peper gedurende ongeveer vijf minuten.
2. Verwarm de oven voor op stand 6.
3. Bestrooi de kipfilets met zout en peper. Verdeel ze over het bakpapier met de prei en de kruiden.
4. Meng de slagroom met de mosterd en de witte wijn en verdeel de saus over de pakketjes.
5. Vouw de pakketjes losjes dicht en leg ze 20 - 25 minuten in de voorverwarmde oven.