

Tortilla's uit de oven met kip

Ingrediënten

- 250 milliliter kippenbouillon
- 250 gram kipfilet
- 1 rode peper
- 1 blik tomaatstukjes (400 gram)
- 2 teentjes uitgeperste knoflook
- 2 theelepels oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- 8 bloemtortilla's
- 3 bosuitjes
- 150 gram feta

Werkwijze

1. Kippenbouillon aan de kook brengen. Pan op zeer laag vuur zetten zodat de bouillon niet meer kookt. Kipfilet in tien minuten in de bouillon laten garen. Peper opensnijden, zaadjes verwijderen. In droge koekenpan pepertje roosteren en in stukken snijden.
2. In blender peper met tomatenstukjes, knoflook, oregano en 100 milliliter kippenbouillon tot een saus pureren.
3. In koekenpan olie verhitten en saus erin schenken. Saus 8 tot 10 minuten zachtjes laten pruttelen. Op smaak brengen met zout en peper.
4. Oven voorverwarmen op 200 graden Celsius.

5. Kipfilets in stukjes snijden. Tortilla's door de saus wentelen, kip en ui erover verdelen, oprollen en in ovenschaal leggen. Rest van de saus over de bovenkant uitstrijken. Feta erover verdelen.
6. In oven 20 minuten bruin laten kleuren. Lekker met frisse salade.