



Kipfilets met bacon en kaas

Personen 4

Bereidingstijd 30 minuten

Ingrediënten voor 4 personen

- 100 gr Boer'n Trots Honing Koe
- 4 kipfilets
- 4 plakken bacon
- 0,5 tl cayennepoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl paprikapoeder (mild)
- Peper en zout

Verwarm de oven voor op 200 graden. Meng de specerijen in een bakje en snijd de kaas in reepjes. Neem nu de kipfilets, liefst van gelijk formaat en niet te dik. Leg ze op een plank en sla ze met een pan zo dun dat ze ongeveer 1/4 deel van hun oorspronkelijke dikte hebben. Je ziet ze dus kleiner worden. Kruid nu zowel de binnen- als buitenkant met het specerijen mengsel. Leg voldoende kaas in het midden en rol ze met kracht op. Rol er tenslotte een plak bacon omheen en zet vast met een cocktailprikker. Leg ze in een ovenschaal en bak ze ongeveer in 20 minuten gaar.

De bacon wordt langzaam bruin en als de kaas gaat lopen, dan is binnenin de goede kerntemperatuur bereikt en zijn ze niet droog. Dit is echt smullen!