



Ovengebakken Kipfilet met fregola en frisse zomergroenten



10 personen



Ingrediënten

- 5 st. Ovengebakken kipfilet
- 400 g fregola
- 5 rode puntpaprika's
- 1 gele paprika
- 1 groene paprika
- 500 g kerstomaatjes
- 200 g zwarte olijven
- Dressing : 1 bot basilicum, 1 à 2 teentjes look, 2 dl maïsolie, olijfolie, peper & zout.

Bereiding

Kook de fregola beetgaar in gezouten water en verfris.

Grill de puntpaprika's op de BBQ tot ze half zacht zijn. Laat ze afkoelen, snij ze in 2 en haal er de zaadjes uit.

Snij de gele en de groene paprika in 4 en haal er de zaadjes uit. Kruid ze met peper en zout en wrijf ze in met wat olijfolie. Grill de paprika's, laat ze afkoelen en snij ze vervolgens in brunoise.

Snij de kerstomaatjes in 2 en snij de zwarte olijven in ringen.

Maak de dressing: doe 1 bot basilicum, 1 à 2 teentjes look, 2 dl maïsolie, olijfolie, peper en zout in een blender en mix enkele minuten.

Vermeng de pasta, de brunoise van de paprika's, de kerstomaatjes, de zwarte olijven en de helft van de dressing.

Bak de Ovengebakken Kipfilet op de BBQ onder gesloten deksel, snij ze in fijne plakjes en leg ze op de pasta. Leg de halve puntpaprika's op een bord en vul ze met de pastamengeling. Werk af met de rest van de dressing.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie

Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be