



Ovengebakken Kipfilet in papillot met ananas



10 personen



Ingrediënten

- 10 st. Ovengebakken kipfilet
- 2 rode paprika's
- 2 groene paprika's
- ¼ ananas
- Ras el hanout
- 0,5 l kokosroom
- 0,5 kg basmatirijst
- 1 l groentebouillon
- 2 rode uien
- Scheutje arachideolie
- 30 g gefrituurde ui
- 1/6 bot peterselie
- Peper & zout

Bereiding

Reinig de paprika's en snij ze in stukken.

Snij de kruin af van de ananas, snij de ananas in 4 delen en haal er het harde gedeelte uit.

Snij vervolgens de ananas in brunoise.

Vermeng de kokosroom met de ras el hanout, de peper en het zout.

Maak de papillotten en leg er de Ovengebakken Kipfilet in.

Leg de paprika en de ananas op de kip en verdeel de gekruide kokosroom over de papillotten. Leg de papillotten gedurende ± 15 min. op de BBQ.

Kook de basmatirijst in de groentebouillon.

Snij de rode uien in brunoise, bak ze aan in de arachideolie, voeg er de gefrituurde ui en de gehakte peterselie aan toe.

Dien samen op.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

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