



# Kip met prosciutto & mozzarella

**Hoofdgerecht voor de eetweek**  
2 personen - 440 kcal

## Ingrediënten

- 6 plakjes prosciutto
- 2 kipfilets (à 125 g)
- 50 g mozzarella in plakjes
- 4 basilicumblaadjes
- 1 el olijfolie
- peper

## Salade

- 200 g spinazie
- 200 g ijsbergsla
- 2 teentjes knoflook
- ½ eetlepel olie
- 25 g champignons

## Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Bak de champignons.
- Pers de knoflookteentjes en meng deze met de olie.
- Spinazie en sla mengen met de champignons en olie.
- Leg twee plakjes prosciutto op een bord.
- Leg de kipfilet in het midden en leg hier 3 plakjes mozzarella op.
- Leg er twee basilicumblaadjes op en sprenkel er wat olie over.
- Voeg peper naar smaak toe.
- Wikkel de prosciutto om de kipfilet.
- Leg een plakje prosciutto in de lengte op de kipfilet.
- Herhaal deze werkwijze met de andere kipfilet.
- Bestrijk een braadslede met olie, leg de kipfilets erin en verwarm de filets ongeveer 15 minuten.