



Italiaans, maar geen pasta!

Kippendijen met aubergine en kruiden-pangrattato

Cosce di pollo con melanzane e pangrattato alle erbe

2 PERSONEN

 50 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 2-3 kippendijfilets
- ✓ 2-3 takjes rozemarijn
- ✓ ½ blik gepelde tomaten à 400 g
- ✓ 1 teen knoflook
- ✓ 1 aubergine in stukken
- ✓ ½ snee casinobrood wit
- ✓ 1 tl oregano gedroogd

MATERIAAL: ovenschaal, staafmixer

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie.
3. Vouw de kippendijfilets open, leg er een takje rozemarijn tussen en vouw weer terug.
4. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak ± 3 minuten per kant aan.
5. Pureer intussen met de staafmixer de tomaten met het vocht met ½ teen knoflook en zout naar smaak.
6. Schenk in een lage, wijde ovenschaal.
7. Leg de kippendijfilets in de tomatensaus.
8. Schenk 3 el olijfolie in de koekenpan.
9. Bak de aubergines in 5-6 minuten rondom bruin.
10. Maal in de hakmolen van de staafmixer het brood tot kruim.
11. Hak de andere ½ teen knoflook zeer fijn (of pers 'm uit) en meng met de laatste el olijfolie, oregano en zout en peper naar smaak door het broodkruim.
12. Leg de aubergine bij de kippendijfilets.
13. Bestrooi met het broodkruim.
14. Bak 20-25 minuten in de oven, tot de kip gaar is en het broodkruim krokant en goudbruin.

BRON: deliciousmagazine.nl

