

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Kippakketjes met knoflook

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 2 kipfilets
- 🍴 320 g roomboter bladerdeeg
- 🍴 150 g roomkaas met knoflook en kruiden
- 🍴 ½ citroen, rasp + in partjes gesneden
- 🍴 1 el olijfolie + extra
- 🍴 200 g gemengde sperziebonen en broccoli

MATERIAAL: bakpapier, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Snijd in elk kipfiletje een snee halverwege in en leg ze vervolgens tussen twee vellen bakpapier.
3. Sla ze plat met een deegroller of de achterkant van een koekenpan.
4. Snijd het bladerdeeg over de breedte doormidden en leg beide helften op een bakplaat.
5. Leg op elke helft een kipfilet en vul de holtes met de kaas, maak je geen zorgen als er wat kaas uitloopt.
6. Breng op smaak met zout en peper, bestrooi met citroenschil en vouw de randen van het bladerdeeg naar het midden.
7. Knijp de randen dicht.
8. Draai elk pakketje om zodat de naad aan de onderkant zit.
9. Bestrijk met een beetje olie en bak 30 minuten, tot ze goudbruin zijn.
10. Ongeveer 10 minuten voordat de pakketjes klaar zijn, stoom of kook je de groenten tot ze gaar zijn.
11. Meng met de olie en breng op smaak met zout en peper.
12. Serveer de groenten bij de kippakketjes met partjes citroen om eroverheen te knijpen.

Eet smakelijk!

BRON: [bbcgoodfood.com](https://www.bbcgoodfood.com)

