

Gevulde kip met 'Nduja, Parmezaanse kaas en pesto

👤 6 personen ⌚ 60 minuten 🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 6 Kipfilets
 - Parmezaanse kaas
 - 'Nduja (Verkrijgbaar bij de grotere supermarkt en speciaalzaken)
 - Ontbijtspek (4 á 5 plakken per filet)
 - 30 gr. pijnboompitten, geroosterd.
 - Flinker scheut olijfolie
 - Zeezout naar smaak
 - Marabu houtskool
 - Kernthermometer
 - Staafmixer of vijzel
- Voor de pesto**
- 50 gr. verse basilicum
 - 50 gr. Parmezaanse kaas



Bereiding

1. Meng alle ingrediënten voor de pesto in een mengbeker of vijzel en vermaal alles samen tot een gladde pesto. Breng op smaak met zout.
2. Vlinder de kipfilets; snijd ze aan één kant in het midden in, maar niet helemaal door.
3. Bestrijk de filets met een laagje Nduja en bestrooi met Parmezaanse kaas.
4. Klap de filets weer dicht en leg per filet 4 á 5 plakken spek naast elkaar. Zorg dat de plakjes elkaar net overlappen, zodat je het goed kunt oprollen.
5. Rol de kipfilet dan in met het spek.
6. Breng de BBQ naar een temperatuur van 200 graden met een directe- en een indirecte zone.
7. Leg de filets in de indirecte zone en laat ze garen tot een kerntemperatuur van 68 graden.
8. Verplaats de kipfilets dan naar de directe zone en grill ze nog even af, zodat het spek goudbruin en krokant wordt.
9. Haal de kipfilets dan van de BBQ en bestrijk ze met je huisgemaakte pesto.
10. Snijd in plakjes en eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

 **KOLENBOERTJE**

www.kolenboertje.nl