

Ingrediënten - voor 4 personen

1 sjalot
20 g Solo
1 [kruidentuiltje \(tijm - laurier - peterseliestengels\)](#)
[zout en peper](#)
4 eetlepels [light room](#)
100 g [mozzarella](#)
tagliatelle
4 [kipfilets](#)
4 plakjes parmaham
500 g [tomaat](#)
1 [kleine ui](#)
1 teentje [look](#)
250 g [mascarpone](#)
[fijngehakte basilicum](#)

Menugang: [Hoofdgerecht](#)

Bereidingstijd: [25 min](#)

Moeilijkheid: [Gemiddelde moeilijkheidsgraad](#)

Prijs: [Lage kostprijs](#)



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Voor de saus: Pel de tomaten en snij ze in kleine blokjes. Pel en hak de ui, het lookteentje en de sjalot zeer fijn. Stoof de ui en de sjalot met de Solo. Voeg de tomaten toe. Meng goed, voeg de look, het kruidentuiltje, zout en peper toe.
3. Laat 15 tot 20 minuten afgedekt pruttelen.
4. Roer de saus door een zeef en meng er de mascarpone onder. Werk af met basilicum naar smaak.
5. Wikkel elke kipfilet in een sneetje parmaham, bestrooi deze met de in stukjes gehakte mozzarella, giet er de light room over en bak dit 30 minuten in de oven in een vuurvaste schaal.
6. Kook de tagliatelle intussen al dente. Dien op met de mascarponesaus en tagliatelle.

Bron

<http://www.solo.be/nl/recepten/kipfilet-met-mascarponesaus/>



Info

Meer kruiding : oa chilipoeder, lookpoeder

Misschien proberen met tomatenconcentré ook toe te voegen, hier wintertomaten gebruikt

Fotos Carina Lava



Carine Lava

<https://www.facebook.com/media/set/?set=pcb.804277319609123&type=1>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10204108104558191&set=pcb.804277319609123&type=1&theater>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10204108104998202&set=pcb.804277319609123&type=1&theater>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10204108105438213&set=pcb.804277319609123&type=1&theater>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10204108105798222&set=pcb.804277319609123&type=1&theater>

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=10204108106078229&set=pcb.804277319609123&type=1&theater>

Fotos Martine Lycke 28/02/2016



Variatie Martine Lycke 13/02/2018 - Lasagne

Laagjes klaarmaken:

1. Look en ui aanstoven
- 2 tomaten blikjes toevoegen, hier kerstomaten en blokjes
Kruiden met kaneel, peterselie, tijm, paprika, chili
25 tal minuten laten sudderen
2. Kippeblokjes aanbakken en kruiden met BBQ kruiden
3. Kip uit pan halen en 1/2 chinese kool aanbakken
4. Mascarpone met rode pesto, melk en basilicum

Eenmaal dit klaar, de lasagne assembleren

1. tomatensaus
2. lasagne
3. chinese kool
4. fetakaas
5. lasagne
6. kip
7. gekookte ham
8. tomatensaus
9. lasagne
10. mascarpone saus

Oven: 200°C - 25 minuten (niet voorverwarmd)

