



KETO PESTO KIPFILET

INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets
- 200g roomkaas
- 5 theelepels pesto
- zout en peper naar smaak
- 200g geraspte mozzarella

INSTRUCTIES

1. **Verwarm de oven voor op 190 C.**
2. **Begin met het doormidden snijden van de kipfilets, maar niet helemaal, zodat je ze na het vullen nog kunt sluiten.**
3. **Voeg in een middelgrote kom de roomkaas en pesto toe. Mix tot een gladde massa.**
4. **Neem een doormidden gesneden kipfilet en breng op smaak met peper en zout aan beide kanten.**
5. **Vul de kipfilets met het roomkaas- en pestomengsel en sluit ze.**
6. **Leg de opgevulde kipfilets in een grote ovenschaal en voeg de geraspte mozzarella toe.**
7. **Bak 40 minuten in de oven.**