



KIPFILET GEVULD MET 'NDUJA EN PARMEZAANSE KAAS

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Italië (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 6 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten kipfilets:

- **6 kipfilets**
- **Parmezaanse kaasvlokken, naar smaak**
- **['nduja](#)**
- **ontbijtspek (4 á 5 plakken per filet)**

Ingrediënten pesto:

- **50 gram verse basilicum**
- **50 gram Parmezaanse kaas**
- **30 gram geroosterde pijnboompitten,**
- **flinke scheut extra vergine olijfolie**
- **zeezout naar, smaak**

Extra benodigheden:

- **vijzel of staafmixer**
- **BBQ**
- **kernthermometer**

Vorbereiding:

- We starten met inrichten van de BBQ met twee zones. Dat hebben we nodig omdat we eerst indirect en daarna direct gaan grillen. We gaan voor een dome-temperatuur van 200°C.

Bereiding pesto:

- Doe alle ingrediënten voor de pesto in een vijzel of maatbeker. Doe er nog niet te veel olijfolie in. Je kunt beter achteraf nog wat extra olie toevoegen.
- Breng de pesto indien nodig op smaak met wat gemalen zeezout.

Bereiding gevulde kipfilet:

- Vlinder de kipfilet via de zijkant over de lengte, maar net niet helemaal door.
- Bestrooi de filets met een dun laagje 'nduja en bestrooi met de vlokken Parmezaanse kaas.
- Omdat de kaas en de ontbijtspek al genoeg zout afgeven en de 'nduja pittig genoeg is, hoeven we geen peper en zout te gebruiken.
- Klap de kipfilets weer dicht.
- Leg op een snijplank 5 plakjes ontbijt spek, die elkaar net overlappen, naast elkaar.
- Leg de kipfilet op de zijkant van de plak ontbijtspek en rol ze strak op.
- Herhaal dit met de rest van de kipfilets.
- Leg de opgerolde kipfilets boven het indirecte gedeelte van de BBQ en steek in het dikste gedeelte van één van de kipfilets de kernthermometer.
- Gaar de kipfilets tot ze een kerntemperatuur hebben bereikt van 68°C.
- Verplaats ze dan naar het directe gedeelte en grill ze dan rondom af tot ze goudbruin en krokant zijn en een kerntemperatuur hebben van 72°C.
- Trancheer de kipfilets en leg ze op voorverwarmde borden,
- Bestrijk ze met wat van de groene pesto.

Buon appetito!

24-08-2024