

Kippensuprême op zijn Florentijns met aardappelen

Nodig:

kippenfilets

ajuin

look

paprika-poeder

pijnboompitten

spinazie

bloem

melk

boter

parmezaanse kaas

muskaatnoot

olijfolie

Bereiding:

Schil de aardappelen en kook ze.

Toast de pijnappelpitten.

Stoof de gesnipperde ajuin in een pan en voeg de spinazie toe. Stoof zachtjes verder.

Breng de spinazie op smaak met peper en zout.

Plaats de kippenborsten in folie en klop ze plat met een deegrol.

Snijd de filets hierna zeer oppervlakkig in.

Wrijf look fijn met wat zout tot een pasta en smeer deze pasta uit over de filets.

Bestrooi ze met paprika-poeder.

De kippenfilets even aanbraden in een pan met olijfolie.

Maak een roux met boter, bloem en melk. Voeg er kaas aan toe.

Neem een ovenschotel en breng er de spinazie in.

Leg hierop de kippenfilets en daarover de kaassaus.

Strooi er nog wat kaas bovenop en plaats onder de grill.

Dien op met de gekookte aardappelen.