

VOLLE
100%
FRANCOIS
NÉE
ÉLEVÉE
PRÉPARÉE

le Gaulois



PROVENÇAALSE KIPFILETS



4 personen



5 minuten
Voorbereiding



20 minuten
Bereiding



INGREDIËNTEN

- 4 kipfilets Le Gaulois
- 1 fijngehakte uien
- 300 gr gesneden Parijse champignons
- 200 gr gepelde tomaten in blik (zonder sap)
- 1 eetlepel Provençaalse kruiden
- 100 ml water

RECEPT

- Verwarm de oven voor op 210°
- Plaats de filets in een schaal, bestrooi met de ui, verdeel de gesneden tomaten en de paddestoelen erover.
- Kruiden met peper en zout en de provençaalse kruiden.
- Overgiet met het water en laat 20 minuten op een zacht vuur garen.