

## Gestoomde kipfilet met tomaat en emmenthaler

4 personen

Bereiding ca. 25 minuten

### Ingrediënten:

- 4 kipfilets
- 2 teentjes knoflook, in plakjes
- 2 kleine tomaten in plakken
- Peper en zout
- 4 plakken Emmenthaler, in stukken



### Bereiding

Snijd de kipfilets diagonaal een paar keer in maar snijd ze net niet helemaal door.

Bestrooi ze met peper en zout en leg ze op een ingevette bakplaat.

Steek in elke inkeping een plak tomaat en plakjes knoflook en leg er een stukje Emmenthaler op.

Stoom de kip zoals hieronder aangegeven.

- Stoomoven : interval stomen 180-190 °C / 20 minuten
- Lekue stomer : 190 °C / 20 minuten

Lekker met geblancheerde spinazie en aardappelpuree.

Bron: [www.homecenterofthebrands.nl/Recepten/tabid/891/cid/3/rid/10/Kip-met-tomaat-knoflook-en-Emmenthaler.aspx](http://www.homecenterofthebrands.nl/Recepten/tabid/891/cid/3/rid/10/Kip-met-tomaat-knoflook-en-Emmenthaler.aspx)