



# Kipfilet gevuld met mozzarella

## Ingrediënten

4 kipfilets  
200 g mozzarella  
100 g zongedroogde tomaten  
1 handvol verse basilicum  
8 plakken prosciutto  
Peper en zout (naar smaak)  
Olijfolie

## Bereiding

- › Steek de barbecue aan en maak een directe en indirecte zone op ongeveer 180°C, zodat je zowel kunt grillen als rustig laten garen.
- › Snijd de zongedroogde tomaten in dunne plakjes en de mozzarella in plakken, zodat ze straks mooi in de kipfilet smelten.
- › Vliender de kipfilets voorzichtig open door ze in de lengte in te snijden, zodat je een groter stuk vlees krijgt dat makkelijk te vullen is.
- › Leg de geopende kipfilets plat op een snijplank zodat je ze goed kunt vullen.
- › Verdeel de mozzarella gelijkmatig over de kipfilets, leg de zongedroogde tomaten erop en verdeel er een paar blaadjes verse basilicum over voor een frisse smaak.
- › Vouw de kipfilets voorzichtig dicht en wikkel ze rondom met twee plakken prosciutto, zodat de vulling goed op zijn plek blijft. Zet eventueel vast met cocktailprikkers.
- › Bestrijk de kipfilets licht met olijfolie en breng ze op smaak met versgemalen peper en een snuf zout.
- › Leg de kipfilets eerst op het directe gedeelte van de barbecue zodat de prosciutto mooi goudbruin kleurt en licht krokant wordt.
- › Verplaats de kipfilets daarna naar het indirecte gedeelte en laat ze rustig doorgaren tot een kerntemperatuur van 73°C, zodat de kip perfect gaar en sappig blijft.
- › Haal de kipfilets van de barbecue, laat ze een paar minuten rusten zodat de sappen zich goed verdelen, snijd ze in plakken en garneer met verse basilicumblaadjes, mozzarella en de vulling goed zichtbaar worden.
- › Leg de plakken kipfilet op een bord of serveerschalen en verdeel ze netjes naast elkaar.
- › Garneer het gerecht tot slot met een paar verse basilicumblaadjes voor een frisse en kleurrijke afwerking.