

Ingrediënten voor 4 personen

8 kipfilets, olijfolie, 3 gemiddel  
grote tomaten, in dikke plakken,  
1/3 kop walnootstukjes, 6  
gesnipperde lente uitjes, 100 g  
blauwe schimmelkaas  
verkruid.

**Tijd:** 20-30 min.

**Gang:** Bijgerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Kip Met Walnoten En Blauwe Schimmelkaas

### Bereidingswijze

1. Borstel de kip in met olie, plaats de stukken onder een voorverwarmde grill en gril ze onder voortdurend omdraaien totdat ze bijna gaar zijn. Zet ze weg. 2. Verspreid de tomaten over de bodem van een ovenschaal. Gril ze gedurende ca. 2 min. en voeg de kip toe. Bedek deze met walnoten, lente-ui en kaas. 3. Plaats de ovenschotel gedurende 5-8 min. onder de grill, totdat de kip helemaal gaar is en de kaas goudkleurig.

### Serveertips

Serveren met gebakken aardappelen en spinazie.