

## **Kip met pesto uit de oven (2 personen)**

### Ingrediënten:

- 2 kipfilets
  - 1 kleine courgette
  - 100 gram cherry- of tomaten
  - 2 eetlepels pesto
  - 1 citroen, schoongeboend
  - 2 eetlepels zwarte olijven
  - Peper en zout
- 2 stukken bakpapier, 40 x 40 cm

### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Leg de stukken bakpapier naast elkaar neer. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit (je zult ongeveer de helft nodig hebben).

Snijd de courgette in dunne plakken en strooi hier wat peper, zout en citroenrasp over. Verdeel de courgette vervolgens over het midden van de stukken bakpapier.

Snijd de kipfilets schuin in een aantal plakken, bestrooi deze met peper en zout en leg ze op de courgette. Doe hier vervolgens de pesto, tomaten en olijven op. Over het geheel kan nog wat citroensap worden gedaan.

Rol het bakpapier op met de randen naar boven en leg de pakketjes op een bakplaat. Laat het in ongeveer 20 minuten gaar worden.