



Kip Involtini met Salsa Verde

Gevulde kip met Ricotta, op smaak gebracht met Salsa Verde!

Samenstelling:

Benodigheden voor 10 kipfilets

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| • Kipfilets | 10 stuks |
| • Groene asperges (vers of diepvries) | 30 stuks |
| • Ricotta | 250 g |
| • Gemalen Gruyere | 125 g |
| • Salsa Verde | 100 g |
| • Rauwe Italiaanse ham fijngesneden | 40 g |
| • Marinoli Italia | |

Hulpgrondstoffen van Evlier:

- Salsa Verde
- Marinoli Italia

Bereiding:

Vulling:

Snijd de Italiaanse ham in fijne stukjes. Meng er de ricotta, gruyere en onze **Salsa Verde** door en de vulling is klaar.

Opvullen Kipfilet:

Snijd de kipfilets open en bedek deze met een dun laagje vulling.

Blancheer de groene asperges (vers of diepvries) 30 seconden in kokend water, giet ze af en koel nadien af onder stromend water.

Leg de geblancheerde asperges in het midden van je kipfilet met de toppen eruit, rol deze op en bindt ze af.

Bestrijk de buitenkant met een borsteltje met onze **Marinoli Italia**. Dit is cruciaal voor de goede smaak en het uitzicht in de toonbank.