

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 kipfilets
- zout en peper
- 30 gram boter of margarine
- 50 gram ontbijtspek, heel fijngesneden
- 50 gram fijngesneden kruiden
basilicum - peterselie - kervel - tijm - salie
- 30-50 gram vers broodkruim
- 1 eierdooier
- 8 grote plakken katenspek
- 8 vellen filodeeg
- 50 gram gesmolten boter of margarine

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 graden. Halveer de kipfilets in de lengte, zodat u 8 lange repen krijgt. Bestrooi de kip met zout en peper en bak de filets in de boter in ca. 4 minuten rondom bruin. Laat ze iets afkoelen. Bak het ontbijtspek krokant in een droge koekenpan. Meng het spek met de kruiden, broodkruim, eierdooier, zout en peper. Strijk het kruidenmengsel op de plakken katenspek en leg op elk plakje een stuk kipfilet. Rol ze daarna op. Leg de kip rolletjes op het filodeeg en vouw deze om de rolletjes heen. Bestrijk het deeg met gesmolten boter leg de pakketjes op een bakplaat en bak ze in ca. 15 minuten lichtbruin en krokant in het midden van de oven. Serveer 2 kip pakketjes per persoon, en geef er een [tomaten-paprika salsa](#) bij.