

# Bereiding Kippenmedaillons pesto roomsaus

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Leg de kipmedaillons in een ovenschaal en plaats deze in het midden van een voorverwarmde oven en bak in 18 minuten gaar
3. Verhit (olijf)olie in een pan en bak de lente-ui ca. 5 minuten. Voeg naar smaak peper en zout toe
4. Rooster de amandelen in een schone, droge pan
5. Verwarm de roomsaus in een magnetrongeschikt schaalje ca. 30 seconden. Schenk de roomsaus in het midden van het bord
6. Leg twee kipmedaillons op de saus en schep de lente-ui op de kipmedaillons
7. Verdeel de pestovinaigrette over de roomsaus en strooi als laatst de geroosterde amandelen over het gerecht

Eet smakelijk!