

Recept bij:

Vetrère Torre Mora Negroamaro



De Grieken noemden Italië:
Oenotria, Wijnland!
Deze wijn komt uit Puglia;
de "hak van de laars" in Italië.



De wijn is gemaakt van de negroamaro-
druif en heeft aroma's van zoet donker
fruit, zoals zwarte bessen en pruimen.
Een vleugje kruidigheid, cacao, leer en
tabak. Ook lekker bij: oude kaas, zoals
Old Amsterdam en gegrild rood vlees.



Pollo Parmigiana

Ingrediënten

1 snee witbrood
100 g Parmezaanse kaas
1 ei
2 el bloem
345 g kipfilet haasjes
olijfolie
400 g tomatenblokjes
350 g tomatensaus / tomato frito (pakje)
1 bol mozzarella à 125 g.
Verse basilicumblaadjes



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 °C.
- Rooster ondertussen het brood en verkruimel het boven een diep bord. Rasp de Parmezaanse kaas en voeg toe aan het brood. Klop in een ander diep bord het ei los met een vork. Doe de bloem in een derde bord. Bestrooi de kip met peper en zout en wentel achtereenvolgens door de bloem en het ei en bedek helemaal met het broodmengsel.
- Verhit olie in de koekenpan. Bak de kip in 4 min. goudbruin. Keer halverwege. Meng de tomatensaus en de tomatenblokjes in een ovenschaal en leg de kip erop. Snijd de mozzarella in plakken en leg ze op de kip. Bak ca. 15 min. in de oven.
- Garneer met verse basilicum.

Aangeboden door:



MARCANT

Voor u verzorgd door:

www.anywine.nl

smaak krijgt woorden