Elvea, een feest uit Italië

Kippendijen met aubergine en kruidenpangrattato

Ingredienten voor 4 Personen

6	eetlepels	olijfolie
5		kippendijfilets
5	takjes	rozemarijn
400	g	ELVEA Blokjes van gepelde tomaten
2	teentjes	knoflook
2		aubergines
1	sneetje	wit toastbrood
2	theelepels	gedroogde oregano

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200° C. Verhit in een koekenpan 2 el olijfolie. Vouw de kippendijfilets open, leg er een takje rozemarijn tussen en vouw weer terug. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak ca. 3 minuten per kant aan.
- Pureer intussen met een staafmixer de tomaten met het vocht met 1 teen knoflook en zout naar smaak. Schenk in een lage, wijde ovenschaal. Leg de kippendijfilets in de tomatensaus.
- Schenk 3 el olijfolie in de koekenpan. Bak de aubergines in 5-6 minuten rondom bruin. Maal in de hakmolen van de staafmixer het brood tot kruim. Hak de laatste teen knoflook zeer fijn (of pers 'm uit) en meng met de laatste el olijfolie, oregano en zout en peper naar smaak door het broodkruim.
- Leg de aubergines bij de kippendijfilets. Bestrooi met het broodkruim. Bak 20-25 minuten in de oven tot de kip gaar is en het broodkruim krokant en goudbruin.

Tip: Serveer met een frisse gemengde salade.