



# POLLO GRIGLIATO

GEGRILDE KIP MET TAGLIATELLE

## ingrediënten

voor 4 personen

**kipfilet** 4 stuks

**taglatelle** ca. 2 nestjes per persoon

**peper** versgemalen zwarte peper

**parmezaan** ca. 100 gram

**olijfolie** zoveel als nodig voor het besprenkelen van de gegrilde kip;

[Extra vergine d'Oliva Modus Olei biologico](#)

**zout** naar smaak

## come fare

bedek de kipfilet met vershoudfolie en rol hem met een deegroller plat. Wrijf de kipfilet in met olijfolie

rasp de parmezaanse kaas en zet het opzij

verhit een grillpan op middelhoog vuur. Grill de kipfilets ca. 6 minuten per kant of tot dat ze gaar zijn

kook ondertussen het water met wat zout voor de tagliatelle. Bereid deze volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking

vermeng de tagliatelle met de kaas en royaal versgemalen zwarte peper

draai de tagliatelle op en leg het op een bord samen met de kipfilet en besprenkel met de olijfolie



## opmerking

wij hebben ervoor gekozen om geen zout toe te voegen aan dit gerecht. De parmezaanse kaas en peper geven voldoende smaak. Bovendien kan (te) veel zout de smaak van de wijn sterk beïnvloeden

## tip

het is ook lekker om bij dit gerecht een frisse salade van kleine tomaten en basilicum te serveren

## wijn/spijs

leuk om te proberen wat de tomatensalade doet met de wijn. Proef eerst het gerecht zónder de salade met de wijn en daarna mét de salade en de wijn. Je zal ervaren dat de smaak van de wijn zal worden beïnvloed door met name de tomaten. ditzelfde kun je proberen met het toevoegen van wel of geen zout

dit 'mooi door eenvoud' gerecht gaat uitstekend samen met de:

[Bèru Vermentino di Gallura DOCG](#) van het wijnhuis **Siddùra** uit Sardinië.

Deze bijzondere Vermentino is op hout gelagerd en smaakt erg goed bij het vettige van de kaas en de donkerbruine grillkorstjes op de kip..

je kunt deze wijn bestellen op [www.masservino.nl](http://www.masservino.nl)