**Kip kiev van Ainsley Harriott**

Nodig:

2x 75 gram kipfilets

40 gram ongezouten boter, op kamertemperatuur

4 eetlepels gehakte verse peterselie

2 teentjes knoflook, geplet

Peper

Zout

50 gram vers witbroodkruim

1 eetlepel vers geraspte parmezaanse kaas

1 eetlepel bloem, op smaak gebracht met zout en peper

1 ei, losgeklopt

1-2 eetlepels plantaardige olie

Bereiding:

Snijd met een klein mesje horizontaal een holte in elke kipfilet. Mix de boter, peterselie, knoflook en veel zout en peper. Schep het mengsel in de holte van elke kipfilet. Roer het broodkruim en de Parmezaanse kaas door elkaar. Bestrooi de kipfilets met de gekruide bloem, het geklopte ei en rol ze vervolgens door het broodkruimmengsel. Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan en bak de kip 5-6 minuten aan elke kant tot hij goudbruin is.