**Manchego & chorizo ​gevulde kip met geroosterde groene asperges van Ainsley Harriott**

Nodig:

2 dikke/grote kipfilets, met vel

65 gram pittige chorizoworst, zonder vel

65 gram geraspte Manchego kaas

½ bananensjalot, geraspt

½ eetlepel fijngehakte verse peterselie

schil van ½ citroen

½ eetlepel olie, plus extra om te besprenkelen

½ eetlepel boter (optioneel)

¼ theelepel gedroogde oregano

zeezout

zwarte peper

100 gram asperges

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200C/180C hetelucht. Prak in een kom het chorizovlees, kaas, sjalot, peterselie en schil. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Snijd een gleuf in de dikste kant van elke kipfilet en gebruik het mes om een ​​zakje te openen. Vul elk zakje met een kwart van het mengsel. Druk aan om te sluiten – je kunt tandenstokers gebruiken om de randen te verzegelen. Bestrooi het vel met zout en peper. Doe de asperges in een kom en besprenkel met olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en hussel tot ze bedekt zijn. Verhit de olie in een grote ovenvaste koekenpan of braadpan op middelhoog vuur. Wanneer de olie heet is, leg je de kip met de velkant naar beneden en bak je hem 5-6 minuten zonder te bewegen, tot hij licht goudbruin is. Draai hem om en bak de andere kant 1-2 minuten. Doe de boter in de pan, bestrooi de bovenkant van de kip met oregano en zet de pan in de oven om hem 18-20 minuten te bakken of tot hij gaar is, afhankelijk van de grootte van je kipfilets. Voeg de asperges 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd toe aan de pan.