**Waanzinnige kip uit de oven**

Nodig:

600 gram kipfilet

3 eetlepels boter

2 eetlepels olijfolie

3 teentjes geperste knoflook

snufje gedroogde chilipeper

1 glas witte wijn

200 gram kookroom

80 gram fijngesneden uitgelekte zongedroogde tomaten in olijfolie

25 gram vers geraspte Parmezaanse kaas,

1 theelepel tijm

1 theelepel oregano

1 theelepel rozemarijn

handje vol verse fijngesneden basilicumblaadjes

zout

zwarte peper

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180º C. Wrijf de kip in met peper en zout naar smaak. Smelt 2 eetlepels boter en 1 eetlepel olijfolie in een hapjespan op middelhoog vuur. Voeg kip toe en schroei beide kanten goudbruin, ongeveer 2-3 minuten per kant. Haal de kip uit de pan en leg op een bord. Smelt de resterende eetlepel boter in een hapjespan. Voeg knoflook, kruiden en rode chilipeper toe en bak ongeveer 1-2 minuten. Roer de wijn, kookroom, zongedroogde tomaten en Parmezaanse kaas erdoor. Breng aan de kook en zet het vuur lager en laat sudderen totdat de saus dikker wordt. Doe de kip en de saus in een ovenschaal en zet ongeveer 25-30 minuten in de oven. Maak ondertussen de pasta volgens de verpakking. Serveer met pasta, frisse salade en garneer met verse basilicum.