

## Kip met mosterd en tomaat

Aantal personen: 2

150 gram kipfilet

5 eetlepels mosterd

5 tomaten

4 eetlepels olijfolie (uitzondering omdat het feest is) of gesmolten kokosolie

Ontvel 2 tomaten en snijd ze in kwarten. Het binnenste haal je eruit en voeg je bij de andere tomaten die je gewoon in kwarten snijdt.

Neem 4 eetlepels van de mosterd en roer er  $2 \frac{1}{2}$  eetlepel olie doorheen. Strijk dit over de kippenborsten, en leg de kippenborsten in een vuurvaste schaal.

Meng 1 eetlepel mosterd met de rest van de olie onder de tomaten, en kruiden met peper en zout. Leg de tomaten bij de ovenschotel.

Zet 40 minuten in een warme oven van 180 graden.

Serveer met aardappels en spinazie.

