



Hoofdgerechten

## **Parmezaan-kip**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

600 gram kip  
250 gram bloem  
2 eieren (losgeklopt)  
300 gram wit broodkruim  
150 gram parmezaanse kaas (vers geraspte)  
veldsla (blaadjes)  
Romeinse slablaadje  
2 citroenen (het sap)  
5 eetlepels olijfolie  
boter  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Meng het citroensap onder 4 eetlepels olijfolie. Op smaak brengen met peper en zout. Klop de kipfilets plat tot ze nog ongeveer 6 mm dik zijn. Meng 1 theelepel zout en ½ theelepel peper onder de bloem. Meng 125 g Parmezaan onder het broodkruim.

Wentel de kiplapjes in de bloem en haal ze daarna vervolgens door de eieren en het broodkruim. Bak de lapjes 3 minuten aan iedere kant in een beetje boter en olie. Meng de vinaigrette onder de veldsla en de Romeinse sla. Schik de sla op de kiplapjes en werk af met wat extra Parmezaan.

