



Hoofdgerechten

Romige kip met citroen

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kip (doormidden gesneden)
2 deciliter room
1 citroen (het sap)
1/2 citroen (in schijfjes)
handvol olijf (groene)
1 eetlepel koriander (grof gehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de kipfilets met peper en zout en wrijf ze in met olijfolie. Bak ze rondom bruin en haal ze uit de pan. Deglaceer de pan met room en citroensap en laat dit 3 minuten pruttelen.

Voeg de kipfilets terug toe en laat ze 5 minuten verder garen in de room. Voeg dan de olijven, de koriander en de citroenschijfjes toe. Nog 2 minuutjes op het vuur laten staan en heet opdienen.

