



Hoofdgerechten

Kip marsala met champignons

Voor 4 personen.

Ingrediënten

650 gram kip (filet)
90 gram prosciutto (fijngesneden)
450 gram champignons (in schijfjes)
1 sjalot (fijngesneden)
3 lookteentjes (geperst)
180 milliliters witte wijn (Marsala of droge Madeira)
180 milliliters kippenbouillon
120 milliliters room
65 gram bloem
1 handvol peterselie (verse)
1/2 eetlepel tijm
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de olijfolie in de pan. Meng peper, zout, tijm en de bloem in een kom. Haal de kipfilets langs beide kanten door het mengsel.

Bak de kip in de hete olie en zet apart. Bak de prosciutto kort aan in de dezelfde pan.

Doe intussen wat boter in een andere pan en bak het sjalotje en de lookteentjes glazig. Voeg vervolgens de champignons toe en bak goudbruin. Kruid het geheel met peper en zout.

Blus de champignons met de witte wijn en laat zachtjes inkoken. Giet er dan beetje bij beetje de kippenbouillon en de room bij en kruid naar smaak.

Leg de kipfilets terug in de saus en verwarm het geheel. Werk af met de peterselie.

Tip:

Geen Marsala-wijn in huis? Vervang door een gelijke hoeveelheid van volgende alternatieven:

- droge Madeira-wijn,

- sherry,
- droge witte wijn + een eetlepel brandy

