



Hoofdgerechten

Voorgerechten

Saltimbocca van kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram kip
16 salieblaadjes
16 plakjes Italiaanse gedroogde ham
4 eetlepels kippenbouillon
4 eetlepels droge witte wijn
4 eetlepels citroensap (vers)
1 theelepel maïszetmeel
1 theelepel citroenschil (geraspt)
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel peterselie (platte)
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de kipfilets doormidden, zodat nog dunnere stukjes vlees ontstaan. Klop die vervolgens zo plat mogelijk. Kruid de kip met peper & zout en leg op ieder lapje 2 salieblaadjes en 2 plakken gedroogde ham.

Bak het vlees een vijftal minuten aan iedere kant in een eetlepel olijfolie en haal het uit de pan. Warm houden. Meng de bouillon, de wijn en de maïzena onder elkaar. Doe dit mengsel samen met de resterende olijfolie in de pan. Als roerend aan de kook brengen, tot de saus een romige structuur heeft. Schep ze daarna over het vlees. Bestrooien met citroenschil en peterselie.

