



Saltimbocca van kip

Ingrediënten

- 900 gram kipfilet
- 200 gram pancetta
- blaadjes salie
- 50 gram geklaarde roomboter
- flinke scheut witte droge wijn
- peper en zout
- 4 knoflookteentjes gepeld
- 2 laurierblaadjes
- flinke scheut room
- gehakte peterselie

Bereiding

1. Sla de kipfilet iets platter, indien nodig
2. Bestrooi met zout en peper
3. Leg op ieder lapje een plakje ham en een blaadje salie en zet vast met een prikker
4. Laat 50 gram geklaarde roomboter zachtjes smelten met daarin de gepelde knoflook en de laurier
5. Zet vuur hoger en bak het vlees bruin, eerst op de pancettakant
6. Haal uit de pan en houd warm onder folie op een warm bord
7. Blus de boter af met een flinke scheut witte droge wijn (ruim een half glas minimaal)
8. Doe er een scheut room bij (ongeveer evenveel als bij de wijn)
9. Laat zachtjes pruttelen en inkoken, haal de laurier en knoflook eruit en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper
10. Bestrooi met de gehakte peterselie