



De Kookjuf

Saltimbocca van kip met wittewijnsaus

Ingrediënten voor 6 personen

-900 gram kipfilet	-4 knoflookteentjes gepeld	-1 tl maizena
-200 gram pancetta	-2 laurierblaadjes	aangeroerd met iets
-blaadjes salie	-flinke scheut room	koud water
-50 gram geklaarde roomboter	-gehakte peterselie	
-flinke scheut witte droge wijn	-250 ml kippenbouillon	
-peper en zout	gemaakt van ½ blokje	

Bereiding

1. Snijd de kipfilets in de lengte door, zodat je dunne kipschnittsels krijgt. Sla de kipfilet iets platter, indien nodig
2. Bestrooi met zout en peper
3. Leg op ieder lapje een plakje pancetta 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 aluminiumfolie 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 van de kippenbouillon bij (ongeveer evenveel als bij de wijn)
9. Laat zachtjes pruttelen en inkoken, haal de laurier en knoflook eruit en breng op smaak met versgemalen zwarte peper
10. Bind de saus met de maizena.
11. Doe er een scheut room bij (ongeveer evenveel als bij de wijn) Laat warm worden maar absoluut niet meer koken. Giet het braadvocht dat uit de kip is gelopen bij de saus.
12. Warm eventueel de kip nog even op in de saus. Giet de saus deels over de kip en serveer de rest apart.
13. Bestrooi met de gehakte peterselie