



De Kookjuf

Kip picata

Ingrediënten voor 4 personen

- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| -600 gram kipfilet | -2 knoflookteentjes gepeld |
| -zout en peper | -2 laurierblaadjes |
| -tarwebloem | -100 ml room |
| -50 gram roomboter | -1 el gehakte peterselie |
| -olijfolie | -1 el gehakte selderij |
| -2 citroenen | -100 ml kippenbouillon |
| -1 flinke eetlepel kappertjes | -100ml witte droge wijn |

Zet alle materialen en ingrediënten klaar voordat je begint. Meet en weeg alles af en was de ingrediënten indien nodig.

Vorbereiding

1. Sla de kipfilet iets platter, indien nodig, of snijd deze in de lengte door, zodat deze mooi dun wordt.
2. Bestrooi met zout en peper. Rasp de gele schil van 1 gewassen citroen boven de kip. Rasp alleen het gele van de citroen. Het wit is bitter en niet lekker.
3. Haal de kip door de tarwebloem.
4. Pers deze citroen uit. Snijd de andere citroen in schijfjes.
5. Spoel de kappertjes goed af.
6. Verwijder de stelen van de peterselie en hak de blaadjes.
7. Doe hetzelfde met de selderij.
8. Pel de knoflook.

Bereiding

1. Laat 50 gram roomboter zachtjes smelten samen met een scheut olijfolie, de gepelde knoflook en de laurier.
2. Zet vuur hoger en bak het vlees bruin en gaar. Test dat door met de vork in het dikste deel van de kip te prikken en druk op het vlees. Er moet helder vocht uitkomen. Geen roze of rood vocht dus.
3. Haal uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie op een warm bord
4. Blus de boter af met 3 witte droge wijn en laat inkoken tot de wijngeur weg is. Doe er de room bij en de kippenbouillon. Laat flink pruttelen en inkoken tot de saus wat dikker wordt.
5. Voeg de kappertjes toe en het citroensap.



De Kookjuf

6. Laat zachtjes pruttelen en inkoken, haal de laurier en knoflook eruit en breng op smaak met versgemalen zwarte peper. Zout is door de bouillon waarschijnlijk niet nodig.
7. Bestrooi met de gehakte peterselie en de selderij. Doe de kip met vocht en de citroenschijfjes erbij en warm even goed door.
8. Als de saus niet goed bindt, dan mag het gebonden worden met een theelepel maizena en wat koud water.
9. Lekker met tagliatelle en een salade.