



Kip piccata

Dunne kipschijfjes in een frisse citroensaus met kappertjes en boter. Een elegant Italiaans klassiekertje dat snel op tafel staat.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 60 g bloem
- 2 citroenen
- 2 el kappertjes
- 200 ml kippenbouillon
- 50 g boter
- 2 el olijfolie
- zout en peper
- een handvol verse peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de kipfilets horizontaal doormidden zodat je 8 dunne schijfjes krijgt. Klop ze voorzichtig plat tussen twee vellen vershoudfolie tot een dikte van ongeveer 5 mm. Kruid aan beide kanten met zout en peper.
- 2.** Haal de schijfjes door de bloem en klop het overtollige eraf.
- 3.** Verhit de olijfolie samen met de helft van de boter in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak de kipschijfjes in twee of drie porties goudbruin, ongeveer 3 minuten per kant. Haal de gebakken kip uit de pan en houd warm.
- 4.** Giet het bakvet indien nodig gedeeltelijk af maar laat de aanbaksels in de pan. Blus de pan met de kippenbouillon en het sap van anderhalve citroen. Voeg de kappertjes toe en laat de saus 3 tot 4 minuten inkoken op hoog vuur.
- 5.** Zet het vuur laag en roer de resterende boter in klontjes door de saus tot ze mooi glanst en gebonden is.
- 6.** Leg de kipschijfjes terug in de pan en warm ze 2 minuten mee op laag vuur.
- 7.** Snijd de resterende halve citroen in dunne schijfjes. Werk het gerecht af met gehakte verse peterselie en de citroenschijfjes.

Tip

Bak de kipschijfjes niet te lang en werk in porties zodat de pan niet afkoelt. Te veel kip tegelijk in de pan geeft gestoomde in plaats van goudbruine schijfjes.

Lekker met

Pasta of geroosterde aardappelen passen uitstekend bij dit gerecht. Een frisse groene salade maakt het geheel compleet.

Dranktip

Een droge Italiaanse witte wijn zoals een Pinot Grigio of een Vermentino sluit perfect aan bij de frisse citroensaus.