



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	Klassiekers

Ingrediënten

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

Bereidingswijze

1. Snij de kipfilets horizontaal doormidden en klop ze plat tot dunne schijfjes. Kruid met zout en peper.
2. Haal de schijfjes door de bloem en klop het overtollige eraf.
3. Verhit de olijfolie met de helft van de boter in een pan. Bak de kip 3 minuten per kant goudbruin en haal uit de pan.
4. Blus de pan met de kippenbouillon en het sap van 1,5 citroen. Voeg de kappertjes toe en laat 3 minuten inkoken.
5. Roer de resterende boter door de saus tot ze mooi glanst. Leg de kip terug in de pan en warm 2 minuten mee.
6. Werk af met peterselie en schijfjes citroen. Serveer met pasta of aardappelen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)