



## Chicken Marsala

*Dun geplette kipfilet in een diepe saus van marsalawijn en champignons. Een Italiaans-Amerikaanse klassieker die snel op tafel staat maar heel elegant oogt.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 4 kipfilets
- 60 gr bloem
- 40 gr boter
- 2 el olijfolie
- 300 gr kastanjechampignons, in plakjes
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 1 teentje look, fijngehakt
- 180 ml marsalawijn
- 250 ml kippenbouillon

100 ml room  
2 el fijngehakte peterselie  
peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Snijd de kipfilets horizontaal doormidden en plet ze plat onder plasticfolie tot dunne lapjes.
2. Kruid de lapjes met peper en zout en haal ze door de bloem, klop het overtollige eraf.
3. Bak de kip in een pan met de helft van de boter en de olijfolie aan beide kanten goudbruin en haal ze uit de pan.
4. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan en bak de champignons tot ze goudbruin zijn en hun vocht verdampt is.
5. Voeg de sjalot en look toe en fruit ze een paar minuten mee tot ze geuren.
6. Blus af met de marsalawijn en laat de saus tot de helft inkoken zodat de alcohol verdampt.
7. Giet de kippenbouillon erbij en laat opnieuw een paar minuten inkoken tot de saus wat dikker wordt.
8. Roer de room erdoor en leg de klapjes terug in de pan om ze mee op te warmen.
9. Breng de saus op smaak met peper en zout en werk af met de gehakte peterselie.
10. Serveer met tagliatelle of een romige aardappelpuree die de saus mooi opvangt.

---

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