



Chicken Marsala

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

100 ml room
2 el fijngehakte bladpeterselie
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Snijd de kipfilets horizontaal doormidden zodat je 8 dunne lapjes krijgt. Leg ze tussen twee vellen plasticfolie en plet ze met een vleeshamer of deegrol tot een dikte van ongeveer 5 mm.
- 2.** Kruid de lapjes aan beide kanten met zout en peper. Haal ze door de bloem en klop het overtollige eraf.
- 3.** Verhit de helft van de boter samen met de olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Bak de kiplapjes in twee tot drie beurten goudbruin, ongeveer 2 minuten per kant. Leg de gebakken lapjes apart op een bord.
- 4.** Smelt de rest van de boter in dezelfde pan. Voeg de kastanjechampignons toe en bak ze op hoog vuur, zonder te roeren, tot ze goudbruin zijn en al hun vocht verdampt is, ongeveer 5 minuten.
- 5.** Voeg de sjalot en knoflook toe en fruit ze al roerend 2 minuten mee tot ze zacht en geurig zijn.
- 6.** Blus af met de marsalawijn. Roer de aanbaksels los van de bodem en laat de wijn tot de helft inkoken zodat de alcohol verdampt, ongeveer 3 minuten.
- 7.** Giet de kippenbouillon erbij en laat de saus opnieuw 3 tot 4 minuten inkoken tot ze licht gebonden is.
- 8.** Roer de room erdoor en leg de kiplapjes terug in de pan. Laat alles samen 2 minuten zachtjes opwarmen zonder te koken.
- 9.** Proef en breng op smaak met zout en peper. Bestrooi met de gehakte bladpeterselie en serveer meteen.

Tip

Bak de klapjes nooit te lang, anders drogen ze uit. Ze hoeven enkel een mooie kleur te krijgen in de pan, want ze garen verder in de saus tijdens het opwarmen.

Lekker met

Tagliatelle of een romige aardappelpuree passen uitstekend bij dit gerecht en vangen de rijke saus mooi op.

Dranktip

Serveer er een droge Siciliaanse witte wijn bij, zoals een Grillo of Catarratto, of kies voor een lichte rode wijn zoals een Nero d'Avola.

Ontdek meer recepten op kookpot.be