



SCALOPPINE DI POLLO CON SALSA DI CREMA DI FUNGI

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten wachttijd + 25 minuten bereiden

Ingrediënten:

- 4 kipfilets a 250 gram
- 4 tl bakingsoda
- 500 ml koud water
- 350 gram verse paddenstoelenmix, in plakjes gesneden
- 25 gram boter
- 200 gram bloem
- 200 ml kippenbouillon
- 100 ml droge witte wijn
- 2 tenen knoflook, gekneusd
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- verse peterselie

Vorbereiding:

- We beginnen met het geheime trucje om de kip extra mals te maken.
- Meng in een kom het water met 4 theelepels baking-soda. Roer goed door elkaar.
- Leg de kip in de oplossing en laat 30 minuten intrekken. De baking-soda oplossing helpt de vezels in het vlees af te breken, waardoor het heel zacht en mals wordt.
- Haal de kip na 30 minuten uit de baking-soda oplossing en spoel goed af met koud stromend water.
- Droog de filets goed af met keukenpapier.
- Stort de bloem in een diep bord en wentel de kipfilets door de bloem, zodat alles bedekt is met een dun laagje bloem.

Bereiding:

- Smelt 15 gram boter in grote pan met dikke bodem op medium hoog vuur.
- Voeg als de boter is uit gebruik de kip toe en bak deze op middelhoog vuur rondom goudbruin aan.
- Zodra de kip goudbruin is giet je de witte wijn bij de kip en laat deze op middelhoog vuur verdampen.
- Haal als de wijn verdampt is de kip uit de pan.
- Voeg 10 gram extra boter toe aan de pan en de gekneusde teentjes knoflook.
- Laat de boter op middelhoog vuur smelten en voeg de plakjes paddenstoelen toe. Bak de paddenstoelen tot ze geslonken en mooi bruin zijn.
- Voeg de kipfilets terug in de pan met de champignons en voeg 200 ml kippenbouillon toe.
- Draai het vuur zacht en laat het geheel al roerend zachtjes pruttelen tot er een dunne saus ontstaat die mooie om de kipfilets blijft hangen.
- Breng het geheel op smaak met wat zeezout en versgemalen zwarte peper.
- Garneer de schotel met wat fijngehakte peterselie en serveer met lintpasta of knapperig vers brood om de saus te absorberen.

Buon appetito!

05-11-2023