Hoofdgerechten / Italië

Kip Piccata

Dun gestampte schnitzels, dichtgeschroeid tot goud dat grenst aan brons, en vervolgens verdronken in een pansaus, scherp van de citroen en ziltig van de kappertjes. De boter stolt op de laatste seconde, waardoor een zure reductie verandert in iets glanzend en rond.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 2 grote kippenborsten zonder bot, gestampt tot 1/4 inch
- ☐ 0,5 kopje bloem voor alle doeleinden (voor baggeren)
- ☐ 6 eetlepels ongezouten boter
- ☐ 2 eetlepels extra vergine olijfolie
- ☐ 0,5 kop Droge witte wijn
- ☐ 0,25 kop kippenbouillon
- ☐ 3 eetlepels vers citroensap
- ☐ 2 eetlepels gepekelde kappertjes, uitgelekt
- ☐ 1 naar smaak Kosjer zout en zwarte peper
- ☐ 2 eetlepels verse bladpeterselie, fijngehakt

Zo maak je het.

01 Snijd elke kipfilet open of halveer hem horizontaal, zodat er twee dunne schnitzels ontstaan. Plaats tussen twee vellen plasticfolie en stamp met een vleeshamer of deegroller tot een dikte van 1/4 inch. Bestrooi beide kanten royaal met peper en zout. Haal de bloem erdoor en schud al het overtollige eraf; een kale, stoffige vacht is wat je wilt, geen dikke korst.

02 Verhit 2 eetlepels boter en alle olijfolie in een grote, zware koekenpan op middelhoog vuur tot het boterschuim afneemt en de pan glinstert. Leg de koteletten in één laag van je af. Niet verdringen – kook indien nodig in batches. Schroei 3-4 minuten zonder te bewegen tot ze diep goudbruin zijn. Draai om en kook nog 1-2 minuten. Breng het over naar een warm bord en laat het losjes opstijven.

03 Giet overtollig vet uit de pan en laat de gouden fond achter. Zet de pan terug op middelhoog vuur. Voeg de witte wijn en de bouillon toe en schraap met een houten lepel alle gebruinde stukjes van de bodem. Reduceer tot de helft - ongeveer 2 minuten krachtig koken. De vloeistof zou zich moeten concentreren en de alcoholgeur zou volledig moeten zijn verdampt.

04 Zet het vuur laag. Voeg citroensap en kappertjes toe aan de ingedikte sausbasis. Doe de kipkoteletten terug in de pan en laat 1 minuut sudderen om ze weer op te warmen. Haal van het vuur en voeg de resterende koude boter in stukjes toe, terwijl je de pan voortdurend ronddraait totdat elk stuk smelt en opneemt. Voeg peterselie toe. De saus moet er glanzend en licht verdikt uitzien - ondoorzichtig, niet transparant. Serveer onmiddellijk.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / chicken-piccata