



Saltimbocca van kip met frisse spruitjes



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

4 kipfilets
peper en zout
8 salieblaadjes
12 plakjes gerookt spek
olijfolie
1 kilogram spruiten (in fijne ringen gesneden)
3 takjes rozemarijn
1 citroen (geraspte schil)
1 handvol pistachenoten (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Breng de kipfilets op smaak met peper en zout. Leg op elke filet 2 salieblaadjes en verpak telkens met 3 plakjes gerookt spek. Zet vast met een prikker of bind dicht met keukentouw. Schik de filets naast elkaar in een ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en zet 35 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 2.** Roerbak de rauwe, fijngesneden spruitjes in olijfolie. Gebruik hiervoor een wok of grote braadpan. Breng goed op smaak met peper, zout en fijngesneden rozemarijn.
- 3.** Werk af met geraspte citroenschil en pistachenoten. Serveer bij de saltimbocca van kip.