



Italiaanse kip



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets
olijfolie
2 sjalotten (in ringen gesneden)
3 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 glas witte wijn
2 1/2 deciliter volle room
1 bosje basilicum
1 potje zongedroogde tomaat
75 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kipfilets droog en breng ze goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Bak ze in olijfolie goudbruin aan beide kanten. Haal uit de pan.
- 3.** Bak in dezelfde pan de sjalotten glazig. Voeg de knoflook toe. Overgiet met de wijn en laat die voor de helft inkoken. Voeg nu de room toe. Leg de kipfilets terug in de pan en laat 12 minuten sudderen. Voeg de basilicum, de gedroogde tomaten en de Parmezaanse kaas toe.