

Kipfilet in een saus van marsalawijn

Datum:	21-09-2022
Type gerecht:	Hoofdgerecht
Samengesteld door:	Jan Vercoulen
Aantal personen:	6

Ingrediënten:

Kipfilet:

- 6 kleine kipfilets (125 g per stuk)
- versgemalen peper
- gehakte salie
- 6 dunne plakjes rauwe ham
- 3 eetl. boterolie
- 6 eetl. marsalawijn
- 225 g crème fraîche
- zout

Risotto:

- 2 l kippenbouillon van tablet
- 1,5 ui
- 90 g ongezouten roomboter
- 450 g risottorijst
- 150 ml droge witte wijn
- 100 g Parmigiano Reggiano

Bereidingswijze:

Kipfilet:

Spoel de kipfilets onder stromend koud water af, dep ze droog en wrijf ze met zout en peper in. Wikkel elke filet in een dun plakje ham en prik het met houten stokjes vast. Verhit de boterolie, braad er langzaam de kipfilets in, aan beide kanten, ca. 15 minuten. Haal de kipfilets eruit en houd ze warm.

Kook de braadjus met marsala los, vermeng het geheel met de crème fraîche en breng het kort aan de kook. Breng de saus met zout op smaak. Ontdoe de kipfilets van de houten stokjes, doe ze in de marsalasaus en verhit ze ca. 2 minuten.

Risotto:

Breng de bouillon op hoog vuur aan de kook, draai het vuur laag en laat de bouillon op het fornuis staan. Snipper ondertussen de ui. Verhit de helft van de boter in een pan met dikke bodem op laag vuur. Voeg de ui toe en fruit 3 minuten tot hij glazig is. Voeg de risottorijst toe en bak al roerend 3 minuten mee tot de korrels glazig zijn. Voeg de witte wijn toe en roer tot deze is opgenomen. Voeg een scheut kippenbouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Herhaal dit tot de rijst gaar is. Dit duurt ongeveer 20 minuten.

Het kan zijn dat je wat bouillon overhoudt. Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas. Neem de pan van het vuur en voeg de kaas en de rest van de boter toe. Laat met de deksel op de pan 3 min. staan. Neem de deksel van de pan, roer de risotto door en breng op smaak met peper en eventueel zout. Garneer met wat extra Parmezaanse kaas en peper.