

Gebakken kipreepjes met sinaasappelroom

Datum:	15-12-2003
Type gerecht:	Amuse
Samengesteld door:	Peter Smeets
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 5 eetlepels droge witte wijn
- sap en geraspte schil van 0,5 sinaasappel
- 1 fijngesneden sjalotje
- 1,25 dl. slagroom
- zout
- peper
- 10 kleine stukjes kipfilet
- 1 eetlepel olijfolie
- 0,5 theelepel tijmblaadjes

Bereidingswijze:

Breng de wijn met het sinaasappelsap de sinaasappelschil en de fijngesneden sjalot aan de kook en laat het vocht tot op 1 eetlepel na verdampen.
Roer dan de slagroom erdoor en verwarm de saus nog 2 minuten. Breng het op smaak met zout en peper. Houd de saus warm.
Bestrooi de stukjes kip met zout en peper en bak ze in 3-4 minuten rondom bruin en gaar in olie. Voeg tijdens het bakken de tijm toe.
Neem de kip uit de pan en laat de stukjes even uitlekken in een zeef. Verdeel ze over de lepels en schep daarover wat warme saus. Garneer met wat verse tijm en sinaasappelschil.