

Kip piccata met een groene salade

Geyerhof Hoher Rain Grüner Veltliner



INGREDIËNTEN

- 600 gram kipfilet
- 50 gram bloem
- 2 eetlepels olijfolie
- 50 gram boter
- 1 citroen, in dunne plakjes gesneden (bewaar wat van het sap)

- 3 eetlepels kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- 150 milliliter droge witte wijn
- Handje verse peterselie, fijngehakt
- Peper en zout
- Voor de salade:
- ½ rode appel, in hele dunne plakjes gesneden
- 150 gram gemengde sla naar keuze (bijvoorbeeld rucola en veldsla)
- ½ komkommer, in plakjes
- Handje verse tuinkruiden naar keuze (bijvoorbeeld dille en bieslook), fijngehakt

Voor de dressing:

- 3 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- 1 theelepel honing
- Peper en zout

BEREIDING

1. Snijd de kipfilets horizontaal doormidden en sla ze plat met een deegroller tussen twee vellen bakpapier tot ze een gelijkmatige dikte hebben.

Bestrooi de kip met peper en zout

2. Wentel de kip door de bloem en klop het overtollige eraf

3. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan en bak de kip 3-4 minuten per kant goudbruin. Haal uit de pan en bewaar apart op een bord onder een vel aluminiumfolie

4. Voeg de boter, citroen en de kappertjes toe aan dezelfde pan en bak dit ongeveer 1 minuut. Blus vervolgens af met de wijn en het restje citroensap

5. Schraap de aanbaksels los en laat de saus 3-4 minuten inkoken tot een jus, roer de peterselie erdoor

6. Meng in een schaal alle ingrediënten voor de dressing en hussel deze door alle ingrediënten voor de salade

7. Leg de kip op de borden en lepel de jus van citroen en kappertjes erover, serveer met de salade