



Pollo Capriccioso (kip met citroen en groenten)

Beschrijving

Dit recept hebben wij tijdens het Running Dinner van afgelopen november bij burens gegeten. Het oorspronkelijke recept is van Niccola de Pascuale, de toenmalige Italiaanse vriend van de buurvrouw. Het is een heel fris recept en zoals de meeste Italiaanse recepten, heel eenvoudig met niet teveel ingrediënten. Ik heb diepvries gegrilde courgette gebruikt, ook erg lekker! Let erop dat je de citroen in heel dunne plakjes snijdt.

Aantal personen

4 personen

Ingrediënten

- 500 gram kippendijfilet of kipfilet
- 2 eetlepels olijfolie
- artisjokhart (of broccoli, asperge, sperziebonen, courgette naar keuze)
- zout naar smaak
- peper naar smaak
- handvol peterselie
- 2 eetlepels kappertjes
- 2 citroenen
- 100 milliliter sherry
- scheut water
- klontje boter
- 3 eetlepels bloem
- 300 gram pasta, bijvoorbeeld Afbeeldingsresultaat voor diepvries gegrilde courgette

Keukenmateriaal

- plank
- koksmes
- kookpan
- koekenpan
- spatel

Bereidingstijd

30 minuten

Bereiden

Snijd de kip in reepjes. Boen de citroenen schoon, snijd deze in heel dunne plakjes en verwijder de pitjes. Hak de peterselie fijn. Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking gaar en giet af. Wentel tijdens het koken van de pasta de kip door de bloem en bak bruin in de olijfolie. Voeg de sherry toe en laat de alcohol verdampen. Voeg zout en peper naar smaak toe. Doe daarna de peterselie, kappertjes, artisjokharten en citroenen toe en verwarm. Voeg de boter en een scheut kookwater toe, je moet een sausje krijgen. Meng de pasta erdoor, warm de pasta nog even door en serveer.

Datum

26/03/2025