

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Kip saltimbocca

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  2 kipfilets
-  4 plakken prosciutto ham
-  4 blaadjes salie
-  200 ml tomatensaus
-  150 g pasta (naar keuze)

MATERIAAL: plasticfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de verpakking.
2. Wikkel de kipfilets in plastic folie en sla plat met een deegroller of zwaar voorwerp.
3. Bestrooi de filets met peper en zout en leg de blaadjes salie hierop.
4. Wikkel daarom heen de prosciutto ham.
5. Verwarm een scheut olie in een koekenpan en leg de kipfilets in de pan.
6. Bak ze om en om in 10 minuten gaar en goudbruin.
7. Haal ze uit de pan, schenk de saus in de koekenpan en roer door met het overgebleven bakvocht.
8. Verdeel de pasta over de borden, schenk de tomatensaus hierover en serveer met de kip saltimbocca.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

