

Kiprolletjes in Marsalasaus

Ingrediënten

- 30 gram pijnboompitjes
- 4 kipfilets
- peper
- 2 teentjes knoflook
- blaadjes salie of 1 theelepel gedroogde salie
- 8 plakken Parmaham
- zout
- 1 eetlepel olijfolie
- anderhalve deciliter Marsala
- 1 eetlepel tomatenpuree
- cocktailprikkers

Werkwijze

1. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan goudbruin.
2. Halveer de kipfilets overlans. Bestrooi ze met zout en peper.
3. Pel de knoflook en snijd deze in dunne plakjes. Leg deze op de kipfilets.
4. Verdeel vervolgens de pijnboompitten en de salie erover en leg daarna op elke filet een plak ham.
5. Rol de kipfilets op en zet ze vast met een cocktailprikker.

6. Verhit de olie in een pan. Schroeï de kip rondom dicht. Voeg Marsala en 3 eetlepels water toe. Laat afgedekt 15 minuten gaar stoven.
7. Verdeel de kip over de borden. Voeg aan de saus de tomatenpuree en nog een beetje water toe en roer goed door; serveer de saus bij de kip.