



Kookweb.be

Picatta a la Milanese.

Benodigdheden:

- 4 kipfilets a 100gr.
- Witte peper
- zout
- 3 eetlepels tarwebloem
- 4 eieren
- 4 eetlepels geraspte Parmezaanse kaas
- 6 eetlepels slaolie
- 1/2 dl. droge witte wijn
- 1 eetlepel slagroom
- 1/8 liter slagroom
- 100gr. boter
- 50gr. roquefort
- 2 takjes peterselie

Bereiding:

Bestrooi de kipfilets met peper en zout en bestuif ze met wat bloem. Klop een egaal beslag van de rest van de bloem met de eieren, de geraspte kaas en peper en zout naar smaak. Haal de kipfilets door het beslag en bak ze in de hete olie om en om goudgeel. Leg de filets op het bakblik en zet ze 15 min. in de oven. Breng voor de saus de wijn, de creme fraiche en de slagroom aan de kook en laat het op een hoog vuur tot ongeveer de helft inkoken. Neem de pan van het vuur en klop er de stukjes gesneden boter door. Brokkel de roquefort boven de pan en roer het door de saus. Breng op smaak met peper en zout en serveer met peterselie.

Aantal personen: 4

Recept rubriek: Gevogelte