

Saltimbocca van kipfilet

Saltimbocca van kipfilet verrijkt met een extra stukje zongedroogde tomatentapenade. Maar is 't saltimbocca; tja ... de meeste mensen zullen zeggen dat dit niet zo is. Het is tenslotte klaargemaakt van kipfilet (i.p.v. het traditionele kalfsfilet lapje). En Ik heb geen salie gebruikt; niet omdat ik dit niet lekker vind, maar na een speurtocht van 4 supermarkten in ons dorp heb ik de hoop opgegeven. Ik heb dus wat andere mediterrane kruiden gebruikt.

Onder aan de streep blijft natuurlijk het belangrijkste over, nl. is het lekker? JAZEKER!!! De inspiratie van dit gerechtje heb ik van [Betty's Kitchen](#) voor onze maandelijkse foodblogswap. Betty is een echte foody, een site bomvol met allemaal heerlijke gerechten; dus ik had echt keuzestress. Uiteindelijk gekozen voor [dit gerecht](#) met een Mediterrane twist. En ik kan zeggen dat het hier in huis heel goed is ontvangen!

Voor 2 personen

Bereidingstijd ongeveer 20 minuten

Ingrediënten

- 2 kipfilet
- 4 plakken prosciutto (of een andere soort rauwe ham)
- 1 eetlepel gedroogde majoraan (of 4-8 verse blaadjes salie)
- 2 eetlepels zongedroogde tomatentapenade (of een paar zongedroogde tomaatjes heel fijn gesneden)
- 50 ml witte wijn
- 1 eetlepel olijfolie of vloeibare bakboter

Bereiding saltimbocca van kipfilet

1. Snij de kipfilets overdwers door zodat je 4 dunne plakken krijgt.
2. Bedek deze met huishoudfolie en sla met een steelpannetje (of een echte kokshamer) de filets nog wat dunner.
3. Bestrijk iedere kipfilet met de tapenade en leg hierop een plakje prosciutto en de gedroogde majoraan.
4. (en ben je dol op deze prosciutto? Doe dan net zoals ik ook nog aan de buitenkant een plakje).
5. Rol de kipfilet op en zet het vast met een cocktailprikker of een stukje touw.
6. Verwarm de vloeibare bakboter (of olie) in een pan en bak de kipfilet langzaam op halfhoog vuur mooi bruin.
7. Om de kipfilet door en door gaar te krijgen, zet ik het vuur na een paar minuten heel laag; schenk de wijn erbij en zet de deksel op de pan. Zo kan de kipfilet mooi gaar stoven.
8. Serveer dit Italiaans getinte gerechtje met **geroosterde courgettes** en aubergines uit de oven.