**Chicken Saltimbocca**

Nodig:

4 Kippendijen

4 grote, verse saliebladeren of 8 kleinere

Een paar takjes peterselie (gehakt)

1 teentje knoflook

4 plakjes prosciutto

1 kop witte wijn

Halve kop marsala

3 eetlepels/45 gram boter

Een beetje (olijf)olie

Gemalen peper

Tandenstokers

Bereiding:

Sla de kippendijen plat onder een boterhamzakje. Sla alleen de dikke delen plat om de kip overal even dik te maken. Leg een plakje prosciutto op de bovenkant van de afgeplatte kippendij om zoveel mogelijk te bedekken, snijd het overtollige af en sla nogmaals plat zodat de prosciutto goed aan het vlees hecht. Plaats 1 of 2 salieblaadjes met de onderkant naar boven bovenop de prosciutto en prik het met een tandenstoker vast (erdoorheen rijgen, vlees niet oprollen oid). Bestuif met gewone bloem aan beide zijden. Wees hiermee niet te zuinig, want het meel zorgt ervoor dat de saus dikker wordt. Voeg in een hete koekenpan wat olie en 1 eetlepel boter toe. Bak eerst de prosciutto kant een minuut of 2 a 3 totdat deze kant mooi gekarameliseerd is. Vervolgens doe je met de andere zijde hetzelfde. Leg de kip op een bord en zet het fornuis lager. Voeg de witte wijn en Marsala toe aan de hete pan en zet het vuur weer hoger (als je wilt, kun je dit nu flamberen). Laat de saus ongeveer driekwart inkoken totdat deze begint in te dikken. Voeg de knoflook, gehakte peterselie en 2 eetlepels boter toe, met een garde, meng goed op zeer laag vuur. Haal de tandenstokers uit de kip en leg deze, samen met het vocht uit de kip, terug in de pan, voeg de gemalen peper toe en bedruip de kip met de saus. Eventueel zout naar smaak toevoegen. Warm de kip op deze manier langzaam op.

Lekker met gebakken aardappeltjes en groenten.