**Italiaanse scaloppine met witte wijn en/of citroen en peterselie van Masterchef UK**

Nodig voor aubergine:

350 gram kip of kalfsvlees in 8 dunne plakken

10 gram peterselie

80 gram boter

00 bloem naar smaak

100 ml droge witte wijn en/of citroensap

70 gram groentebouillon

Zout

Zwarte peper

Bereiding:

Bereid de groentebouillon en houd deze warm. Maak de peterselie schoon, haal de blaadjes van de takjes en hak deze fijn. Snij 8 plakjes van het stuk vlees, bevochtig ze met een klein beetje water en sla ze met de vleeshamer plat. Smelt nu de boter op een middelhoge temperatuur in een voldoende grote pan. Zodra de bodem heet en de boter gesmolten is, bestuif de plakjes vlees dan snel met bloem en gooi ze in de pan. Bak ze even aan de ene kant en dan aan de andere kant, terwijl je ze met een tang omdraait. Voeg vervolgens de witte wijn of het citroensap toe en laat in geval van wijn de alcohol verdampen. Voeg daarna de bouillon toe, voeg naar smaak zout en peper toe en laat de kruiden een paar minuten op middelhoog vuur inkoken. Draai de pan heen en weer zodat er een emulsie ontstaat en draai de plakjes vervolgens om. Zet het vuur uit en breng op smaak met de eerder gehakte peterselie. Nu is het klaar om te serveren.