**Romige marsala kip in 30 minuten**

Nodig:

2 grote kipfilets

1 groot ei

3 eetlepels bloem

¼ theelepel zout

½ theelepel versgemalen zwarte peper

½ theelepel gedroogde paprikapoeder

¼ theelepel knoflookpoeder

3 eetlepels olie

1 eetlepel ongezouten boter

1 ui - geschild en in plakjes gesneden

3 teentjes knoflook gepeld en fijngehakt

250 gram (gemengde) champignons, in plakjes

180 ml Marsala-wijn

300 ml kippenbouillon

3 eetlepels slagroom

2 eetlepels vers gehakte peterselie

Bereiding:

Snijd de kipfilet overdwars doormidden zodat je met 4 platte stukken eindigt. Doe het ei in een diep bord en kluts dit. Vul een tweede diep bord met 2 eetlepels bloem, zout, peper, knoflookpoeder en paprikapoeder en mix dit. Haal nu de kipstukken door het ei en vervolgens door het kruiden/bloemmengsel en leg op een bord. Verwarm vervolgens de olie in een grote koekenpan op een medium tot hoge stand. Bak nu de kipstukken in de olie totdat ze goudbruin zijn. Als ze klaar zijn, haal je ze uit de pan en leg je ze even apart op een bord. Gooi de ongezouten boter in de pan (waar de olie nog in zit) en verhit deze. Gooi de uiringen hierin en bak een minuut of 4 totdat ze zacht zijn (niet bruin!). Voeg er daarna de knoflook en champignons bij en bak dit een minuut of 5 totdat de champignons licht bruin zijn. Giet nu de marsala-wijn erbij, breng aan de kook en laat dit een minuut of 5 pruttelen. Doe daarna de kip terug in de pan en giet de kippenbouillon erbij. Laat dit ook weer 5 minuten pruttelen. Voeg nu de slagroom toe en verhit dit. Zodra alles warm is, kun je het serveren.