



Piccata van kip met kaas

en champignons met spek en knolselderijpuree



30-40min



2 personen

Piccata is in feite een Italiaanse versie van de schnitzel. Vlees – meestal kip of kalf – wordt platgeslagen, gepaneerd en gebakken in de pan. Wij maken vandaag een versie met kip. Je paneert het vlees dit keer niet in paneermeel of panko, maar in kaas! Erbij serveer je gebakken champignons met spek en een elegante puree van knolselderij met een kruidige pruimenchutney.

Wat je van ons krijgt

- 1 kipfilet
- 1 blokje Italiaanse kaas ²
- 1 kleine knolselderij ⁴
- 250g champignons
- 1 bosui
- 1 pakje spekblokjes
- 10g verse peterselie
- 1 pakje kruidige pruimenchutney ⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ¹
- 2el boter ²
- 2el bloem ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- kleine kookpan
- 2 middelgrote koekenpannen
- keukenrasp
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Gebruik de overgebleven spekblokjes in bv. een omelet of roerei.

Allergenen

Eieren (1), Melk (2), Gluten (3), Selderij (4), Mosterd (5). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 827kcal, vet 58.9g, koolhydraten 25.3g, eiwit 47.0g



1. Vlees voorbereiden

Dep het **vlees** droog en snijd het horizontaal in **2 platte filets**. Dek af met vershoudfolie en sla het **vlees** plat met een zware pan of een vleesklopper. Rasp de **kaas** fijn. Klop 1 ei los.



4. Vlees braden

Kruid het **vlees** aan elke zijde met een snuf peper en zout en wentel het door 2el bloem. Meng de **kaas** met het ei. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Haal het **vlees** door het **kaas-eimengsel** en bak het **vlees** 2-3min per zijde in de hete olie. Laat uitlekken op wat keukenpapier.



2. Groente snijden

Schil de **knolselderij** en snijd 'm in grove stukken. Borstel de **champignons** evt. schoon en snijd ze in vieren, grotere exemplaren in zessen. Snijd de **bosui** schuin in dunne ringen.



5. Champignons bakken

Verhit tegelijkertijd een 2e middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **helft van het spek** en de **champignons** ca. 5min, tot het **spek** knapperig is en de **champignons** gebruind zijn. Snijd ondertussen de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Breng het geheel op smaak met peper en zout en schep de **bosui** erdoor.



3. Knolselderij koken

Doe de **knolselderij** in een kleine kookpan met een snuf zout en schenk er water over tot de **groente** onderstaat. Breng aan de kook en kook in ca. 15min gaar. Giet af in een zeef en doe de **knolselderij** terug in de pan. Voeg 2el boter toe en pureer glad met een staafmixer. Proef of je nog zout wil toevoegen.



6. Afmaken en serveren

Snijd het **vlees** schuin doormidden. Verdeel de **knolselderijpuree** en **champignons met spek** over de borden en leg het **vlees** er bovenop. Bestrooi naar wens met de **peterselie** en serveer met een schepje **pruimenchutney**.