



Saltimbocca van kip en serranoham

en aardappeltjes met tomatensalade



30-40min



2 personen

Vandaag een variant op een zeer bekende Italiaanse klassieker: saltimbocca. Bij het originele gerecht wikkel je lapjes kalfsfilet in plakjes prosciutto, in ons recept gebruik je kipfilet en serranoham. Erbij knapperig gebakken aardappeltjes uit de oven en een frisse salade van tomaten, paprika en basilicum voor een Italiaanse belevenis.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 2 tomaten
- 1 rode paprika
- 1 bosui
- 15g verse kruidenmix: basilicum & salie
- 2 zakjes ketchup
- 2 kipfilets
- 1x plakjes serranoham
- 1 zakje mayonaise ^{3,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 757kcal, vet 35.0g, koolhydraten 59.1g, eiwit 50.0g



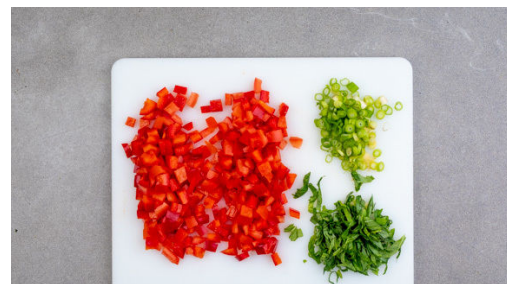
1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in partjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1-2el olijfolie, 1/2tl zout en peper. Rooster de **aardappelpartjes** 25-30min in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn. Schep halverwege om.



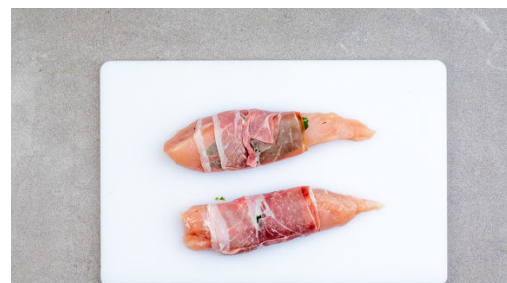
4. Kip snijden

Dep de **kip** droog en hem in de lengte in **twee dunnere filets**.



2. Groenten snijden

Snijd de **tomaten** in vieren, verwijder de zaadjes en snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in kleine blokjes. Snijd de **bosui** in dunne ringen en de **basilicumblaadjes** in smalle reepjes.



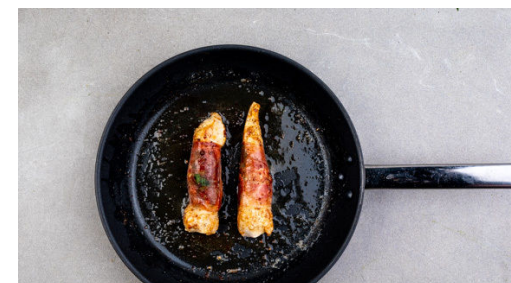
5. Saltimbocca maken

Pluk de **salieblaadjes** en er een paar op **elke kipfilet**. Wikkel er vervolgens de **serranoham** omheen.



3. Salsa mengen

Meng de **tomaten**, **paprika**, **bosui**, **ketchup** en **basilicum** in een kom met 1el olijfolie, zout, peper en evt. 1-2tl azijn.



6. Vlees bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **saltimbocca** 1-2min op elke kant. Leg dan **saltimbocca** bij de **aardappeltjes** en bak 7-10min in de oven mee tot de **kip** gaar is. Serveer de **saltimbocca** met de **aardappeltjes**, **salsa** en **mayonaise**.