



Involtini van kip met ricotta, prosciutto en salie

☆☆☆☆
NO RATINGS YET

Voor dit recept heb ik mij laten inspireren door de Romeinse klassieker Saltimbocca alla Romana (kalfsvlees met salie, prosciutto en Marsala). De kiprolletjes zijn namelijk gevuld met een mengsel van ricotta en salie en vervolgens zijn de rolletjes omwikkeld met prosciutto en na het bakken afgeblust met wat Marsala voor een heerlijke jus.



PORTIES
2 personen



VOORBEREIDINGSTIJD
15 min



BEREIDINGSTIJD
10 min



TOTALE TIJD
1 uur 25 min

Ingrediënten

- ✓ 2 kippendijfilets liefst biologisch
- ✓ 4 eetlepels ricotta
- ✓ 1 theelepel tijm gedroogd
- ✓ 4 blaadjes Salie verse
- ✓ 4 plakjes prosciutto (=rauwe Italiaanse ham)
- ✓ 2 eetlepels Marsala Of witte wijn als je geen Marsala hebt
- ✓ olijfolie (extra vergine)
- ✓ 4 eetlepels kappertjes
- ✓ 7...

[HOME](#) [RECEPTEN](#) [REIZEN & KOKEN](#) [HUIS IN ITALIË](#) [OVER ONS](#) [CONT](#)

Deze website maakt gebruik van cookies. [Cookie settings](#)

OK

- 1 Leg de kippendijfilet tussen twee stukken huishoudfolie. Sla de kippendijfilet zo plat mogelijk met een vleeshamer. Het is wel belangrijk dat de kip aan een stuk blijft.
- 2 Meng de ricotta met de tijm en wat peper en zout.
- 3 Pak een stuk huishoudfolie en leg daar twee plakken prosciutto op. Zorg dat deze elkaar een klein beetje overlappen. Leg vervolgens de plat geslagen kippendijfilet op de prosciutto. Smeer de helft van het ricottamengsel uit over de platgeslagen kipfilet. Herhaal dit voor de andere kippendijfilet.
- 4 Rol de kip voorzichtig op in de huishoudfolie. Rol de huishoudfolie strak op, zodat je een soort worstje krijgt. Als het goed is bedekt de prosciutto de hele buitenkant van de kip. Leg de kip nu bij voorkeur een uurtje in de koelkast om op te stijven.
- 5 Haal de kip uit de koelkast en verwijder het huishoudfolie. Verhit wat olijfolie in de pan en bak de rolletjes in 10-15 minuten gaar. Haal de kip uit de pan en blus af met wat Marsala om de aangebakken restjes los te krijgen.
- 6 Serveer de involtini op een bord en giet er een lepel jus overheen.
- 7 Eet smakelijk en vergeet niet om een foto van je gerecht op Instagram te zetten met @foodhunting_italia erbij!