

MARLEY SPOON



Kipsaltimbocca en aardappeltjes met tomatensalsa



30-40min



Voor 3-4 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 Parmaham. Erbij knapperig gebakken aardappeltjes uit de oven en een frisse salade van tomaten, paprika en basilicum voor een Italiaanse belevenis. Wij beloven je: deze variant is minstens net zo lekker als het origineel!

Wat je van ons krijgt

- 1kg kruimige aardappels
- 4 tomaten
- 2 rode paprika's
- 2 bosuien
- 15g verse kruidenmix: salie & basilicum
- 2 zakjes ketchup ⁹
- 2 kipfilets
- 2x plakjes Parmaham
- 2 zakjes Zaanse mayonaise _{3,6,9,10}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven
- 1-2 bakplaten met bakpapier
- grote koekenpan

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

Allergenen

eieren (3), soja (6), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 637.0kcal, vet 27.9g, eiwit 35.6g, koolhydraten 54.6g



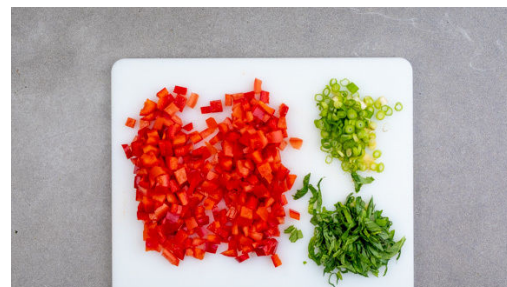
1. Aardappels roosteren

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



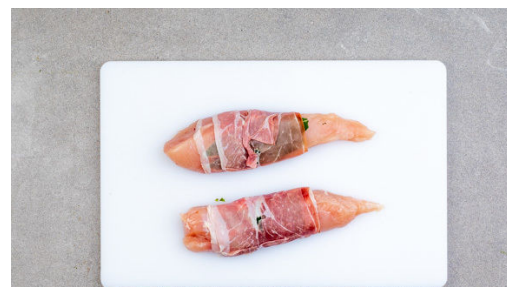
4. Kip snijden

Neem de **kipfilets** uit de verpakking, dep ze droog en snijd **elke filet** 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. Snijd de **paprika's** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in kleine blokjes. Snijd de **bosuien** in dunne ringen. Pluk de **basilicumblaadjes**, snijd ze in smalle reepjes en doe de steeltjes weg.



5. Saltimbocca maken

Pluk de **salieblaadjes** en doe de steeltjes weg. Leg een **paar salieblaadjes** op **elke kipfilet** en wikkel er vervolgens de **parmaham** omheen.



3. Salsa mengen

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



6. Vlees bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote 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 **aardappelpartjes, tomatensalsa** en **mayonaise**.

Vragen over de bereiding of over het recept? Deine Koch-Hotline: **030 - 808 04 52**

Geprint op 100% gerecycled papier • Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl  **#marleyspooning**