

3 PASSO BIANCO



Wijn & Spijs:

Pollo al Limone (Citroen kip)



Bereiding:

Pollo al Limone (Citroen kip)

Ingrediënten (4 p):

- 4 kippenbouten of kipfilets
- 2 grote citroenen (sap en rasp)
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 ml droge witte wijn of kippenbouillon
- 2 takjes verse rozemarijn
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 eetlepel honing (optioneel, voor een vleugje zoetheid)
- Zout en versgemalen peper naar smaak
- Verse peterselie, gehakt (voor garnering)

1. Kip marineren:

- Rasp één citroen en pers beide uit.
- Meng citroensap, -rasp, knoflook, olijfolie, oregano, zout, peper, en eventueel honing in een kom.
- Leg de kip in de marinade en laat minimaal 30 minuten marineren (langer is beter).

2. Kip bakken:

- Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).
- Verhit een ovenbestendige pan met olijfolie.
- Bak de kip rondom goudbruin, ongeveer 5 minuten per kant.

3. Stoofpot maken:

- Voeg wijn of bouillon en de resterende marinade toe, samen met de rozemarijn.
- Breng aan de kook en zet de pan in de oven. Laat de kip 25-30 minuten (bouten) of 15-20 minuten (filets) garen.

4. Afwerking:

- Haal de pan uit de oven en proef de saus; breng op smaak met zout, peper, of citroensap.
- Bestrooi de kip met gehakte peterselie voor een frisse touch.

Serveren:

Serveer met een glas gekoelde 3 Passo Bianco. Pollo al Limone is heerlijk met een frisse salade, geroosterde aardappelen, of pasta.

Andere wijn & spijs suggesties:

Risotto ai Frutti di Mare, Aubergine caponata (v), Arancini en Gevulde Portobello's met Citroenricotta (v).
Buon appetito!

Buon appetito!