

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Gegrilde kip met knapperige pancetta, witte asperges en bruine boter



Wit

Hoofdgerecht



2 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

2 stuks kipfilet

500 gr asperges

sap van halve citroen

olijfolie

120 gr champignons, in vieren gedeeld

gehakte peterselie

75 gr pancetta (Italiaanse bacon)

60 gr ongezouten boter

zout en zwarte peper

Bereiding

1. Oven voorverwarmen op 200°C.
2. De kip met zout en zwarte peper bestrooien, tevens een klein beetje olijfolie erover.
3. Kip in een koekenpan bakken tot de kip aan beide kanten goud bruin is.
4. Leg de kip op een bakplaat en plaats in de oven voor 20-25 minuten of totdat die gaar is.
5. Tegelijkertijd, plaats de pancetta op een aparte bakplaat en bak dit in de oven voor 15 min. of totdat het crispy is.
6. Verwijder dit als het klaar is en leg dit apart. Snijd ondertussen de houtenachtige eindjes van de asperges af.
7. Blancheer de asperges in een grote pan met kokend water en zout.
8. Asperges uit laten lekken en daarna in koud water apart zetten.
9. Verwarm olijfolie in de koekenpan die gebruikt is om de kip in te bakken en voeg de champignons toe. Bak deze voor 4-5 minuten.
10. Zet het vuur hoger en voeg de geblancheerde asperges toe en de boter, wacht tot de boter bruin wordt.

11. Voeg het citroensap en peterselie toe.

12. Opdiene: eerst de asperges op het warme bord, daarna champignons erbij, stuk kip er bovenop en daarna het sap uit de pan erover. Leg de pancetta er bovenop.