

Ingrediënten voor 8 personen

400 g Emmi fondü 8 kipdijfilets  
Vergemalen peper en zout 16  
salieblaadjes 8 plakken Parma  
ham klont boter 200 ml Marsala  
wijn

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Kip saltimbocca met kaasfondue

Kip saltimbocca is een lichtere versie van het klassieke Italiaanse gerecht. Vul deze kip saltimbocca met Emmi kaasfondue en stoof 10-20 minuten in heerlijke Marsala wijn. Een heerlijk hoofdgerecht om met familie te eten.

### Bereidingswijze

1. Snijd de Emmi fondü in 8 rechthoekige blokken. 2. Snijd de kip open. Breng op smaak met peper en zout. Doe de Emmi fondü tussen de plakken. Rol de kip op. Leg de plakken Parmaham uit en rol de kipdijfilets met 2 blaadjes salie per kipdijfilet op in de parmaham. Zet zo nodig vast met tandenstokers. 3. Smelt de boter in een Braadpan. Bak de kip ongeveer 5 minuten op middelhoog vuur. Schenk de Marsala wijn bij het geheel, plaats de deksel op de pan. Laat 15-20 minuten stoven.