

Pollo alla Romana Broodje / Pollo alla Romana Sandwich



Boodschappenlijstje

2 kipfilets (200 gram)	100 gram paneermeel
1 theelepel zeezout	100 gram geraspte Pecorino Romano
½ theelepel versgemalen zwarte peper	1 theelepel knoflookpoeder
35 gram patent bloem	1 theelepel gedroogde Italiaanse kruiden
2 grote vrije uitloop bio-eieren	olijfolie, om in te bakken

Zo maak je een Pollo alla Romana Broodje

Bereid de kip voor

Gebruik een deegroller om de kip plat te smaken, tot een dikte van 2cm.
Bestrooi de kip rondom met 1 theelepel zout en ½ theelepel peper.
Bestrooi de kip met bloem en draai de kip om, schud overtollige bloem er af.

Paneer de kip

Klop de eieren in een ondiepe kom los en breng ze op smaak met een snufje zout en peper.
Meng in een tweede kom paneermeel, kaas, knoflook, kruiden en de ½ theelepel peper.
Doopt elke kipfilet in het eimengsel en laat het overtollige ei eraf lopen.
Leg de kipfilet dan in het paneermeel en druk het aan zodat de kruimels blijven plakken.

Bak de kip

Verhit een halve centimeter olie in een grote, zware koekenpan.
Verhit de olie op middelhoog vuur tot het heet is en leg de kipfilet in de pan.
Bak de filet goudbruin in ongeveer 4 minuten per kant, dan is de kip gaar.
Zet het vuur lager als het te hard gaat en de kip te snel bruin wordt!

Serveertips

Serveer de kip met marinara- of een citroenbotersaus, samen met pasta en groenten.
Garneer met saus en een laagje mozzarella voor een extra bijzondere kip Parmezaanse kaas. of
Snij de kip in reepjes en maak er een sandwich mee of voeg ze aan een verse salade toe.

Allemaal lekker!

Pollo alla Romana Broodje / Pollo alla Romana Sandwich



Shopping list

2 chicken cutlets (about 200g)	100g breadcrumbs
1 teaspoon sea salt, plus more as needed	100g grated Pecorino Romano cheese
½ teaspoon freshly ground black pepper, divided	1 teaspoon garlic powder
35g all-purpose flour	1 teaspoon dried Italian herbs
2 large free-range organic eggs	olive oil, for frying

How to make a Pollo alla Romana Sandwich

Prepare the chicken

Using a rolling pin pound the chicken to a 2 cm thickness.
Season it all over with 1 teaspoon salt and ½ teaspoon pepper.
Sprinkle the flour over the chicken and turn to coat, shaking off any excess.

Bread the chicken

In a shallow bowl, whisk the eggs until blended and season with a pinch each salt and pepper.
In another bowl, combine breadcrumbs, cheese, garlic powder, herbs and ½ teaspoon pepper.
Dip each cutlet in the egg mixture, allowing the excess egg to drip off.
Then add the cutlet to the breadcrumb mixture, pressing so the crumbs stick to the chicken.

Pan fry the chicken

In a large heavy skillet, add 0.5 cm of oil.
Heat over medium-high until the oil is shimmering.
Working in batches to avoid crowding, add cutlets to the skillet and cook until golden brown. 2
In about 3 minutes per side the chicken is just cooked through.
Reduce the heat if the chicken is browning too quickly!
(The chicken is done when it is opaque and no longer pink when you slice into the center).

Serve immediately

Serving Tips

Serve the chicken with marinara sauce or a lemon-butter sauce alongside pasta and veg.
Top with sauce and a blanket of mozzarella to make an extra-special chicken Parm.
Slice the chicken and make a sandwich with it or add it to a fresh salad.

You can't go wrong!