

## Jamie's Milanese kip met spaghetti / Jamie's Chicken Milanese with spaghetti



### **De boodschappen**

2 teentjes knoflook  
½ bosje verse basilicum  
1 blik tomaten  
50 gram meel  
50 gram broodkruimels  
150 gram spaghetti

2 kleine rode uien  
olijfolie  
300 g kiphaasjesl  
1 groot vrije uitloop ei  
50 g Parmezaanse kaas  
**optioneel** een groene salade

### **Zo maak je Milanese Kip met spaghetti**

Breng een grote pan water met een snuf zout aan de kook. Kook de spaghetti al dente.

#### **Eerst maak je de tomatensaus**

Snij de uitjes en pel de knoflook, bak de ui en de knoflook goudbruin.

Voeg dan de verse kruiden en de tomaten toe, vul het lege blik met water en giet het bij de saus.

Kruidt de saus met zeezout en vergsgemalen zwarte peper en laat het 30 minuten inkoken.

#### **Zo maak je Jamie's krokante kip**

Rol de kip stevig plat (5mm) met de deegrol tussen bakpapier of vershoudfolie.

Rasp de kaas en klop het ei los in een diep bord.

Vul een bord met meel en nog een met de broodkruimels met 30 gram geraspte kaas erdoor geschud.

Bedek de kip met meel, haal door het ei en druk het in de kaas-broodkruimels.

Verhit een scheut olijfolie en bak de kip 4 minuten per kant, de kip moet door en door gaar zijn.

Giet de pasta af, verdun de saus indien nodig met wat kookwater en schep de spaghetti er door.

Serveer de spaghetti met de krokante kip er naast.

**Strooi er de rest van de Parmezaanse kaas en wat basilicumblaadjes over. Smakelijk eten!**

## Jamie's Milanese kip met spaghetti / Jamie's Chicken Milanese with spaghetti



### Shopping list

2 cloves of garlic  
½ a bunch of fresh basil

A tin of plum tomatoes (400g)

50 g plain flour

50 g breadcrumbs

150 g spaghetti

2 small red onions

olive oil

300g free-range chicken breasts

1 large free-range egg

50 g Parmesan cheese

**Optional** a green salad

### How to make Milanese chicken with spaghetti

Bring a large pot of water with a dash of salt to the boil. Cook the spaghetti al dente.

#### First you make the tomato sauce

Cut the onions and peel the garlic, bake the garlic and onions golden brown.

Then add the fresh herbs and the tomatoes, fill the empty can with water and add it to the sauce.

Season the sauce with sea salt and freshly grated black pepper. Reduce the sauce in 30 minutes.

#### How to make Jamie's crispy chicken

Roll the chicken firmly flat (5mm) between baking paper or cling film using a rolling pin.

Grate the cheese and whisk the egg in a soup plate.

Fill another plate with flour and one more with bread crumbs tossed with 30g grated Parmesan.

Cover the chicken in flour, coat it in egg then press it in the cheesy bread crumbs.

Heat a lug of olive oil and fry the chicken for 4 minutes on each side, chicken must be cooked through.

Drain the pasta, loosen the sauce with cooking water if needed, stir in the spaghetti.

Serve the spaghetti along side the crispy chicken.

**Sprinkle on the remaining Parmesan and some basil leaves. Enjoy!**