**Kipfilet in balsamico-roomsaus**

kippenwit
kippenbouillon

olijfolie
balsamico
ricotta
peper en zout

Snijd de filets in repen en kruid met peper en zout. Bak de reepjes rondom bruin in een pan met een scheutje olijfolie. Blus af met een paar flinke scheuten balsamicoazijn. Giet er een glas kippenbouillon bij.

Schep nu een kuipje ricotta in de pan. Roer om tot een smeuïge saus. Laat afgedekt sudderen tot de kippenreepjes gaar zijn.

Dit gerechtje wordt hier geserveerd met [**bolcourgettes in Ligurische stijl.**](https://www.creatief-koken.be/wereld4/7121.htm)