**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)