Chicken Piccata (Kylling i sitron- og kaperssaus)



Ingredienser

♥ 600 g kyllingfilet
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 dl hvetemel
♥ 2 ss olivenolje
♥ 4 ss smør
♥ 1 stor sjalottløk (eller 2 mindre)
♥ 3 fedd hvitløk, presset
♥ 3 - 5 dl kyllingkraft (se tips)
♥ 1 dl hvitvin
♥ 1 stor sitron
♥ 2 ss kapers (små, se tips)
♥ 1 bunt bladpersille

Servering:
♥ 400 g spagetti (kokes al dente som angitt på pakken)
♥ 0,5 sitron i skiver

Fremgangsmåte

Bruk en skarp kniv til å skjære kyllingfiletene horisontalt på midten slik at de blir flatere. Krydre med kvernet salt og pepper på begge sider.

Ha hvetemel på en tallerken og vend kyllingfiletene i hvetemelet så de blir godt dekket på begge sider. Rist vekk overflødig mel. Gjør alle kyllingfiletene klare før du starter stekingen.

Finn frem en stor stekepanne med høye kanter. Ha 1 ss smør og 1 ss olje i pannen og stek halvparten av kyllingfiletene så de blir gylne og får god stekeskorpe på begge sider (ca. 4 minutter på hver side). Ta ut de stekte kyllingfiletene, tilsett en ny runde med 1 ss smør og 1 ss olje i pannen, og gjenta med resten av kyllingfiletene. Legg kyllingfiletene til side mens du tilbereder sausen (ikke vask stekepannen, men behold fettet fra stekingen av kyllingfiletene).

Ha fint hakket sjalottløk og presset hvitløk i pannen sammen med to nye spiseskjeer smør. La dette steke i et par minutter på middels varme til løken blir myk og blank. Tilsett kyllingkraft, hvitvin og presset sitronsaft. La dette småkoke i 5 minutter, slik at væskemengden reduseres noe.

Legg de stekte kyllingfiletene i pannen og tilsett kapers. La det hele småkoke i ca. 5 minutter til.

Dryss over hakket bladpersille og vend det hele sammen.

Du kan nå servere retten med kokt spagetti eller annet ønsket tilbehør.

Alternativt kan du legge kokt spagetti i pannen sammen med kyllingen og sausen og eventuelt et par sitronskiver.

Tips

♥ Noe av kjennetegnet med Chicken Piccata er kapers. Kapers kjøpes på glass og finnes i litt ulike størrelser, men smaken er den samme. Jeg brukte her mellomstore kapers.

NB! Dersom du ikke liker kapers, er ikke denne retten noe for deg. Anbefaler deg da heller å lage **Chicken Francese**, som er nokså lik, men uten kapers. □□

♥ La kyllingfiletene koke sammen med sausen i noen minutter så du er helt sikker på at de er helt gjennomstekte inni.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt kyllingkraft, eller kyllingfond (jeg brukte 2 stk chef du fond, kylling) som du løser opp i varmt vann. Det går også fint å bruke 2 terninger kyllingbuljong og vann. Jeg bruker vanligvis 3 dl kyllingkraft, men øker til 5 dl kyllingkraft dersom jeg legger nykokt spagetti i pannen, slik jeg har gjort her.

♥ Fordelen med å legge nykokt spagetti i pannen er at sausen da vil blande seg ekstra godt med spagettien. Merk imidlertid at spagettien også vil trekke til seg noe av sausen, derfor sper jeg på med litt ekstra kyllingkraft for at det skal bli nok saus.

♥ Denne retten lages også ofte med kalvekjøtt i Italia (*Piccata di vitello al limone*). Jeg har også sett varianter av **Fish Piccata**, med den samme, deilige piccata-sausen til stekt, hvit fisk. Se også fransk **Sole meunière**, som er stekt flyndre med kapers- og smørsaus.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/chicken-piccata-kylling-i-sitron-og-kaperssaus