**Kippenlapjes saltimbocca met gegrilde aubergines**

kippenlapjes

parmaham

povolone

salie

peper en zout

courgette

uien

knoflook

aubergine

passata

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

witte wijn

oregano

room

kerstomaatjes

platte peterselie  
basilicum

parmezan

**Saltimbocca**. Begin met een paar schijven aubergines te grillen of te bakken in een pan in een scheutje olijfolie. Ze hoeven niet doorbakken te zijn. Leg ze langs de kant en laat afkoelen.

Klop de kippenlapjes plat met een vleeshamer onder een laagje folie of bakpapier. Kruid de bovenkant met peper en zout. Leg er een paar gesnipperde blaadjes verse salie op. Verwijder eerst de nerven van deze blaadjes. Bedek de lapjes met een dun sneetje parmaham of een gelijksoortige gedroogde ham. Leg daarop een sneetje povolonekaas. Gebruik bij gebrek daaraan een andere half belegen kaas op schijfjes. Leg bovenop een schijfje gegrilde aubergine.

Plooi de kippenlapjes dicht en zorg ervoor dat het vlees de inhoud volledig omhult. Fixeer de pakketjes met prikkers. Leg ze op de skottel of plancha en bak ze rondom bruin. Reken op een vijftal minuutjes aan elke kant, maar keer ze in die tijd regelmatig om.

**De saus**. Schil en rasp een courgette en een tweetal uien. Rasp eveneens een paar teentjes knoflook. Meng deze ingrediënten, kruid met peper, zout en gedroogde oregano. Maak een [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) of gebruik een blokje, liefst van de soort met verminderd zoutgehalte.

Schep deze bereiding op de skottel of plancha, giet er wat olijfolie bij en roerbak tot de groenten bijna gaar zijn. Giet er nu een glas witte wijn en evenveel kippenbouillon bij. Roer om en giet er een klein flesje room en een flesje passata bij. Laat een paar minuutjes sudderen en uitdampen. Voeg nu nog een bakje kerstomaatjes en een handvol blaadjes platte peterselie toe. Roerbak tot de tomaatjes bijna openbarsten. Meng de saus tot slot met een half zakje geraspte parmezaanse kaas.

**Op het bord**. Een flinke schep van de groentesaus met daarop een kippensaltimbocca. Werk af met wat verse peterselie en een kroontje verse basilicum. Geef er een potje parmesan bij. Er hoeft verder niets bij, maar je het gerechtje desnoods serveren met korte pasta, type penne of gegrild stokbrood.