Kipfilet met gekarameliseerde Limburgse appels

Ingredienten voor 2 Personen

2	Appels
15 g	
25 g	Suiker
snuifje	Kaneelpoeder
1 teentje	Knoflook
een handvol	Walnoten
2	Kipfilets
een handvol	salieblaadjes

Bereiding

1. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in kleine blokjes.

2. Smelt de boter in een pan op middelhoog vuur. Voeg de appelblokjes, suiker en kaneel toe en meng goed. Bak zo'n 5 minuten totdat de suiker gekarameliseerd is en een mooi laagje om de appels vormt. Haal van het vuur en zet aan de kant.

3. Pers de knoflook en hak de walnoten grof. Kruid de kipfi lets met peper en zout.

4. Verwarm een klontje boter in een andere braadpan op hoog vuur. Leg de kipfi lets in de pan en laat dichtschroeien. Draai ze om na 1 minuut en bak nogmaals 1 minuut. Zet het vuur lager en draai de fi lets weer om. Voeg de knoflook, walnoten en salie toe. Dek de pan af en laat nog 15 minuten verder garen op laag vuur.

5. Garneer de kip met de gekarameliseerde appeltjes.