

Pastaschotel met kip

 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 0 min.

 Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 grote Kippendijen : kan ook met kipfilets of kip drumsticks
- 1,5 tl. Oregano
- 1,5 tl. basilicum
- 1 tl. gerookt paprika kruiden (gedroogd) : of als je een Italiaanse kruidenmix hebt, kan dit ook
- 1 Ui & look
- 1 Paprika
- 1 kleine Venkel (optioneel)
- 400 gr.Kerstomaten
- Pasta : kan eventueel ook met rijst
- 500 ml. Kipbouillon of groentebouillon
- olijfolie

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pastaschotel met kip

Bereiding

- 1 Begin met de kip, wrijf het vlees in met een mengsel van olijfolie, basilicum, oregano, gerookt paprikapoeder, peper en zout.
- 2 Verhit dan een ruime pan of stoofpot (die ook in de oven mag) met olijfolie.
- 3 Bak hierin de kip langs beide kanten kort aan tot deze mooi goudbruin zijn (zo'n 2min per kant). Schep dan uit de pan.
- 4 Ondertussen kunt u de groente fijnsnijden namelijk ui, paprika, venkel, look en kerstomaten (halveren).
- 5 Voeg opnieuw wat olijfolie toe aan dezelfde stoofpot of pan. U hoeft deze niet schoon te maken, de kruiden van de kip liggen nu ook al deels in de pan. Stoof hierin de ui, paprika en venkel aan voor zo'n 3 a 4min. Roer regelmatig.
- 6 Doe er dan de kerstomaten en look bij en laat deze een minuutje meebakken.
- 7 Voeg dan de pasta toe, roer even en laat eveneens een minuutje bakken.
- 8 Giet er de warme bouillon bij, breng even aan de kook en zet het vuur dan uit.
- 9 Leg de kip terug in de pot of pan. Zet in de oven voor zo'n 30 a 35min tot de kip en pasta gaar is. U hoeft niet te roeren.
- 10 wanneer gewenst, de laatste 5 min., wat geraspte kaas over het gerecht strooien en weer terugzetten.

Kooktips

TIP! Heb je een oven met combi functie stoom & hete lucht. Gebruik deze combi functie dan met de laagste vocht functie. U kunt de pasta ook vervangen door rijst wanneer dat de voorkeur heeft.

Serveren

Serveren met Ricotta: een witte zachte en frisse Italiaanse kaas met een milde en zacht zoete smaak.
<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten