



PERFECTE PASTA MET KIP, TOMAAT EN PAPRIKA

NODIG (± 6 PERS):

500 gram kipfilet in blokjes
2 ansjovis fijngesneden
1 gesnipperde ui
2 tenen geperste knoflook
1 tl oregano, 1 tl tijm
2 el rode wijn
2 blikken tomatenstukjes
1 pot geroosterde paprika in kleine stukjes gesneden
100 gram zwarte olijven
500 gram penne
peper en zout naar smaak
olijfolie

DOEN:

1. Fruit ui, knoflook en ansjovis in een braadpan met een scheutje olijfolie. Voeg de stukjes kip en de kruiden toe.
2. Blus het geheel met rode wijn en doe de blikken tomaat, geroosterde paprika, olijven erbij. Breng op smaak met peper en zout. Laat de saus ongeveer 20 minuten zacht koken.
3. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking. Serveer de pasta met de saus en een frisse salade.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU