



KOSTELIJKE KIP CACCIATORE MET PASTA

NODIG (4 - 5 PERS):

400 gram kipfilet in blokjes van 1 cm
400 gram champignon in plakjes
80 gram pancetta in reepjes
2 ansjovisfilets
olijfolie
2 geroosterde rode paprika uit pot in blokjes
handvol zwarte olijven, gehalveerd
2 tenen geperste knoflook
1/2 rode verse peper, fijngesneden
1 glas rode wijn (liefst Chianti)
2 blikken tomatenblokjes
verse basilicum
500 gram penne
Parmezaanse kaas

DOEN:

1. Bak de kip in een grote koekenpan met 2 el olijfolie. Voeg de champignons, pancetta, ansjovis, paprika en olijven toe. Schep de boel regelmatig om, totdat de kip goudbruin is.
2. Doe de knoflook, rode peper samen met wijn en tomatenblokjes erbij. Breng om smaak met peper en zout. Laat pruttelen op zacht vuur.
3. Kook ondertussen de penne volgens de verpakking. Verdeel de pasta over de borden en schep de saus erover. Doe er parmezaanse kaas op en garneer met verse basilicum. Lekker met een salade.

Eet smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU