



SMULLEN VAN SPAGHETTI ROSSO MET KIP

NODIG

3 stengels bosuitjes
400 gram kipfilet
olijfolie
4 tenen knoflook
500 gram spaghetti
1 citroen
(verse) tijm
150 gram zongedroogde
tomaten op olie
rode geroosterde paprika uit
pot (350 gram)
snufje chilivlokken
verse basilicum
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Sla kipfilet oven, sla plat met een pan of een plank. Meng de 3 tenen geperste knoflook met tij, citroenschilletjes, peper en zout en wrijf de kip hiermee in.
2. Doe 1 teen knoflook met zongedroogde tomaten, uitgelekte paprika, chilipoeder, peper en zout in de blender en meng tot een saus.
3. Kook de spaghetti volgens de verpakking. Doe een scheutje olijfolie in de koekepan en bak de kipfilet ± 8 minuten, draai ze regelmatig om.
4. Giet de pasta af, bewaar wat kookvocht. Doe pasta terug in de pan en meng met de saus en doe er eventueel wat kookvocht bij om de het iets smeüiger te maken.
5. Snijd de kip in plakjes (± 1cm) en verdeel op de spaghetti. Garneer met verse basilicum.



WWW.BONAPETIT.NU