



INTENS LEKKERE KIP PUTTANESCA!

• NODIG (4 PERS)

- 500 gram kipfilet in blokjes
- 2 el olijfolie
- snufje gedroogde chili peper
- 100 gram groene en zwarte olijven
- 50 gram kappertjes
- 1 blikje ansjovis
- 1 rode ui in ringen
- 4 tenen knoflook geperst
- ± 300 gram tomaten
- 1 citroen
- scheutje rode wijn
- 4 takjes verse oregano en/ of tijm

DOEN

1. Kruid de kip met gedroogde chilipeper, peper en zout. Bak aan beide kanten aan in een pan met olie.
2. Verwarm oven op 180 °C. Vet een ovenschaal in met olijfolie en rangschik de stukjes gebakken kip in de schaal.
3. Verdeel de tomaatjes, kappertjes, ansjovis, rode ui, tomaat, plakjes citroen, verse kruiden en olijven over de kip.
4. Breng op smaak met geperste knoflook, olijfolie, scheutje wijn, peper en zout
5. Zet ongeveer 20 minuten in de oven totdat de kip gaar is. (Elke oven is anders, dus let wel op dat de kip goed gaar is). Serveer met pasta of brood, samen met een salade.

Smakelijk eten!



WWW.BONAPETIT.NU