

Ingrediënten

Ingrediënten (4 personen)

600 g kippenchipolata's (beenhouwerij)	2,5 dl room
500 g paprikareepjes (diepvries)	40 g grana padano (blok)
1/2 koffiel. fijngesneden knoflook (diepvries)	400 g spirelli
2 tomaten	690 g passata rustica (gezeefde tomaten met basilicum)
1 plantje oregano	2 eetl. olijfolie
1 ui	zwarte peper (molen)
	zout



Recept

Voorbereiding (10 min.)

- Verwijder de pitjes uit de tomaten en snij in blokjes van \pm 1 cm.
- Snipper de ui fijn.
- Snipper de oregano fijn (hou enkele takjes apart voor de afwerking).
- Snij schilfers van de grana padano met een dunschiller.

Bereiding (25 min.)

- 1 Kook de pasta gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af.
- 2 Verhit intussen 1 eetl. olijfolie in een kookpot (met dikke bodem) en stoof de ui en het diepgevroren knoflook 2 à 3 min. Doe er de diepgevroren paprikareepjes bij en roerbak nog 5 à 8 min. Overgiet met de passata en de room. Kruid met de oregano, peper en zout. Laat 10 à 15 min. afgedekt sudderen.
- 3 Mix de saus kort en voeg de tomatenblokjes toe. Laat nog 5 min. opwarmen.
- 4 Verhit intussen 1 eetl. olijfolie in een pan en bak de chipolata's 3 à 4 min. aan elke kant. Snij in stukjes van \pm 2 cm en voeg toe aan de tomaat-paprikasaus.
- 5 Meng de spirelli onder de saus.

Afwerking

Werk af met de schilfers grana padano en de takjes oregano.

Bron



<https://www.colruyt.be/nl/lekker-koken/spirelli-met-kippenchipolata-en-tomaat-paprikasaus>

Reclameblad Nr 1247
Pagina 28

Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst)

Energie	869 kcal	Vezels	10,7 g
Vetten	29,7 g	Eiwitten	50,2 g
(waarvan) verzadigde vetzuren	9,2 g	Zout	2,5 g
Koolhydraten	95,0 g		
(waarvan) suikers	22,1 g		

Info Martine Lycke 16/08/20

Oregano halen en wassen	Oregano
Water opzetten voor spirelli	P&Z
	10 a 15 minuten onder deksel laten sudderen
2 Paprika's schillen en ontpitten	
1 ui in schijfjes snijden	
2 Kippenworsten in stukjes snijden	2 tomaten ontpitten en in blokjes snijden
Kookpot:	
Olijfolie	Saus mixen
Look	+ Tomatenblokjes
Ui	
Aanstoven	Kippenworsten bakken
Paprika's	Bij saus doen
Aanstoven – 5 minuten	+ Spirelli
1 fles Passata	Afwerken met Turkse kaas,
250 ml room	Parmezaan en oregano

Fotos

