

Ingrediënten en Recept



Sheila Hogue

Gisteren om 11:55 · 🌐

Kip met champignons gele paprika in tomatenroom met tagliatelli

Sheila Hogue [Auteur](#)

Jolien Boute kippensteentjes bakken met peper en zout bese champignons er bij een gele paprika in stukjes teentje look laten mee bakken .beetje tomaten puree mee bakken.dan blik tomatenblokjes erbij en flesje room. Dan zakje verse tagliatelli koken

Leuk · Beantwoorden · 1 d



Bron



Van eten tot drinken

Groep (Privé) · 3,0 d. leden

<https://www.facebook.com/groups/1655968501316137/permalink/2969489293297378>

Info Martine Lycke

25/06/2021

Zoete paprika's in oven met olijfolie, tijm en paprika

200°C 25 min, daarna in de oven laten

Ongeveer 2 uurtjes later de schil verwijderen, sap ook opvangen, eventueel verbrande stukjes verwijderen.

In stukjes snijden

500 g Champignons kuisen en in stukjes snijden

Water voor de pasta opzetten

In grote pan de kippenreepjes (800 g) aanbakken in boter met kruiden: kipkruiden, kaneel en 5 kruidenpoeder.

Tot goed gebakken is

1 groot blikje tomatenconcentré

1 kl zwarte lookpasta

Toevoegen en laten meebakken

Eventueel wat kookwater vd pasta toevoegen om aanbakken te vermijden

Goed laten bakken

Daarna de champignons toevoegen en ook laten meebakken

Toevoegen:

1 tomato Fritto

1 blikje tomaten

1 doosje room 35+

Kruiden met:

Peterselie, paprika, look en tijm

Saus wat laten sudderen en wat laten inkoken

Fotos

