



Hongaarse paprikakip



Bereiden in: Pan of wok

Vorbereiding: 10 min.



Bereiding: 35 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 1 grote ui
- 1 rode paprika
- 500 g rijpe romatomen
- 4 kippenbouten
- zout, zwarte peper
- 50 g bloem
- 2 el zonnebloemolie
- 1 tl mild paprikapoeder
- 1 el tomatenpuree
- 225 ml kippenbouillon
- gladde peterselie om mee te garneren

## **Voedingswaarde**

- 360 kcal, 1510 kJ
- 22 g vet
- 25 g eiwit
- 16 g koolhydraten
- 3 g vezels

## **Wist u dit**

Paprikapoeder is een van de belangrijkste specerijen van de Hongaarse keuken. Het is in verschillende gradaties van scherp te verkrijgen.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Hongaarse paprikakip

## Bereiding

1  
Pel de ui en rasp fijn. Maak de paprika schoon, was hem en snijd in dunne reepjes. Was de tomaten en snijd ze in stukken. Breng de kippenbouten op smaak met zout en peper en wentel ze door de bloem.

2

Verhit de olie in een pan of wok. Braad daarin de kippenbouten aan elke kant ca. 2 min. goudbruin. Neem ze uit de pan en houd ze warm.

3

Doe de ui en paprika in het braadvet en bak ze ca. 4 min. Voeg de kippenbouten toe en bestrooi met paprikapoeder. Voeg tomaten, -puree en bouillon toe en breng op smaak.

4

Doe de deksel op de pan en laat 10-25 min. zachtjes koken tot de kippenbouten goed gaar zijn. Breng ze op smaak en bestrooi met peterselieblaadjes. Serveer de papikakip met gekookte rijst.

## **Kooktips**

De kippenbouten zijn gaar als het vleesvocht wat er uit loopt als u met een scherp mes in het dikste deel prikt, mooi helder van kleur is.

## **Serveren**

U kunt dit gerecht ook serveren met tagliatelle, die u met wat boter vermengt. Geef er een glas rode wijn bij te drinken.







Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**