



Stoofpot Italiaanse kip cacciatore



Bereiden in: braadpan



Vorbereiding: 20 min.



Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 4 kippendijen of kipfilet
- 4 kippenpoten of drumsticks
kippenvleugels
- bloem
- boter
- 1 gesnipperde ui
- 2 fijn gehakte teentjes knoflook
- scheut bakolijfolie
- 1 rode paprika, in dunne reepjes
snijden
- 1 gele paprika, in dunne reepjes
snijden
- (250 gr kastanjechampignons, in
kwarten)
- 2 el tomatenpuree
- 100 ml droge witte wijn of een
scheut rode wijnazijn
- 2 blikken gepelde tomaten of fles
passata

Voedingswaarde

•

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Stoofpot Italiaanse kip cacciatore

Bereiding

- 1 Begint u het het kruiden van de kipstukken en bestuif ze daarna rondom met bloem.
- 2 Verwarm een braadpan, laat het braadmiddel warm worden. De kipstukken nu rondom aanbraden. Hierna even in een schaal leggen.
- 3 We gebruiken het vet in de pan opnieuw, wellicht een scheutje olie aan toevoegen. Hierin nu de ui, knoflook fruiten. Zout naar smaak toevoegen. hierna de paprika en wanneer u ook champignons gebruikt deze nu toevoegen. Doorbakken tot de champignons wat gaar worden.
- 4 Nu even het vuur in de gaten houden. U mag nu namelijk de tomaten puree er door roeren. Onder goed roeren even meebakken. Vervolgens blussen met de wijn.
- 5 De inhoud van de blikken met gepelde tomaten mag er nu bij, net als alle kruiden en eventueel een klein beetje suiker.
- 6 En ja, nu mag de kip erbij. Nog 45-60 min. sudderen, heel zachtjes en dit heerlijke gerecht is klaar.
- 7 In de tussentijd kunt u alvast genieten van de geweldige Italiaanse geuren.
- 8 Wanneer de tijd voorbij is, de kip eruit halen en de saus iets inkoken. U kan de takjes eruitvissen. wellicht nog wat peper en zout naar smaak.

Serveren

Officieel wordt dit met verse tagliatelle + Parmezaanse kaas gegeten. Maar ook niet te versmaden met ciabatta brood en salade. Ook lekker met rijst hoor. Voor de finishing touch wat fijngehakte tijm en oregano erover strooien.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten