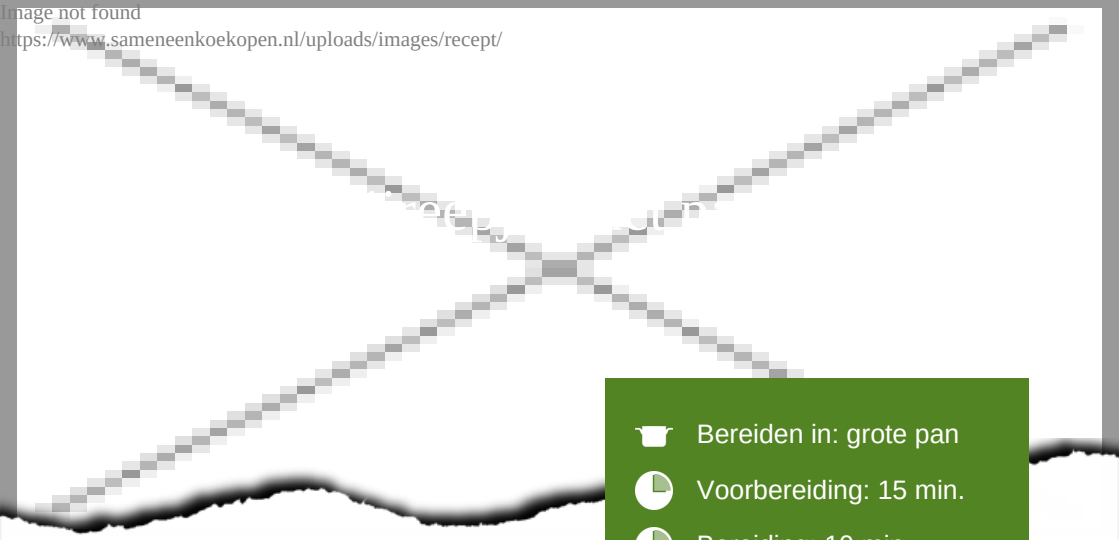




Recept voor 4 personen

Ingrediënten

- 500 g kippendijreepjes
- 350 g penne of tagliatelle
- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook, 200 ml kookroom, 2 el tomatenpuree, 1 tl gerookt paprikapoeder, $\frac{1}{2}$ –1 tl chilivlokken, 50 g Parmezaanse kaas, olijfolie, peper, zout en verse peterselie.

 Bereiden in: grote pan

 Voorbereiding: 15 min.

 Bereiding: 10 min.

Voedingswaarde

- Energie ca. 760 kcal
- Eiwitten ca. 43 g
- Koolhydraten ca. 73 g
- Vetten ca. 32 g
- Waarvan verzadigd ca. 13 g
- Vezels ca. 6 g
- Zout ca. 1,2 g

Wist u dit

Een heerlijk gerecht dat binnen 30 minuten op tafel staat!

Bereiding

- 1 Kook de pasta beetgaar volgens de verpakking.
- 2 Bak de kippendijreepjes in olijfolie goudbruin en gaar. Haal ze even uit de pan.
- 3 Fruit de gesnipperde ui, knoflook en paprikareepjes in dezelfde pan.
- 4 Voeg tomatenpuree, paprikapoeder en chilivlokken toe en bak kort mee.
- 5 Schenk de kookroom erbij en laat 3–5 minuten zachtjes pruttelen.
- 6 Voeg de kip, pasta en Parmezaanse kaas toe. Meng alles tot een heerlijke romige saus. Gebruik eventueel wat pastawater om de saus smeuïger te maken.

Kooktips

Voeg een handje verse spinazie toe of strooi wat extra Parmezaanse kaas over het gerecht. Houd je van extra pit? Gebruik dan een fijngesneden rode peper!

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten