



Italiaans gekruide kipstukjes

met tagliatelle in paprikasaus



20-30min



2 personen

Een perfect gerecht voor een drukke doordeweekse dag! Eerst marineer je de kipstukjes in Italiaanse kruiden en olie, daarna bak je de stukjes stevig aan alle kanten aan. Als laatste gaar je de kip in de romige, zelfgemaakte saus van tomaat, paprika en knoflook. Schep de saus vervolgens over beetgaar gekookte pasta en garneer deze heerlijke Italiaanse maaltijd met verse basilicum. Salute!

Wat je van ons krijgt

- 9
- 1

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- koekenpan
- vergiet

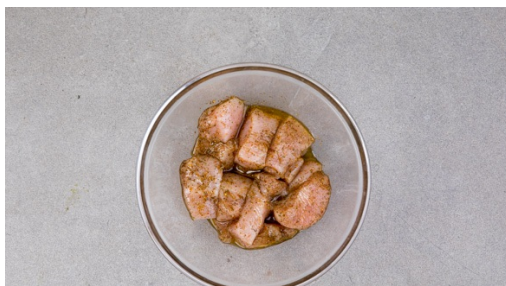
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

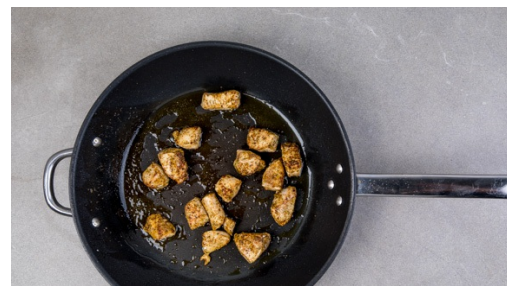
Voedingswaarde per portie

calorieën 758kcal, vet 14.9g, koolhydraten 106.8g, eiwit 42.4g



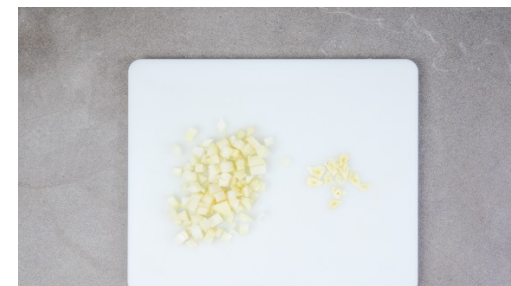
1. Kip voorbereiden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Meng in een kom de **kipstukjes** met de **Adios Salt! spice mix** en 1-2el olijfolie.



2. Kip bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **kipstukjes** in 2-3min totdat ze rondom goudbruin zijn.



3. Smaakmakers snijden

Halveer, pel en hak intussen de **ui** grof. Pel en snijd de **knoflook** in dunne plakjes.



4. Saus bereiden

Voeg dan de **ui**, **knoflook** en **paprikareepjes** aan de pan met **kip** toe en bak al roerend 1-2min mee. Giet de **gehakte tomaten** erbij en breng het geheel aan de kook. Verkruiemel het **bouillonblokje** erover, roer door, dek de pan af met een deksel en kook op middellaag vuur 10-12min totdat de **saus** is ingedikt. Proef en breng de **saus** op smaak met meer peper en zout.



5. Pasta koken

Doe het zojuist gekookte water in een grote kookpan en voeg 1el zout toe. Breng het water opnieuw aan de kook en voeg de **tagliatelle** toe. Kook de **pasta** in 7-9min beetgaar en giet af.



6. Pasta mengen

Pluk de **basilicumblaadjes** en snijd ze fijn. Doe de steeltjes weg. Voeg tot slot de **gekookte pasta** aan de **saus** toe en schep om. Proef en breng evt. op smaak met meer peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **basilicum**.