

# Recept: Marry Me Chicken



Een romige kip in een verrukkelijke saus met zongedroogde tomaten, paprika en Parmezaanse kaas. Perfect geserveerd met spaghetti!

Meghan Markle zou dit klaargemaakt hebben voor Prins Harry, waarop hij haar onmiddellijk ten huwelijk vroeg. Romantische, hé.



Aantal personen: 10



Tijd: 40 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

## Ingrediënten:

Omrekening naar ....  
personen

<input type="checkbox"/> Kipfilet	10	Droog met keukenpapier
<input type="checkbox"/> Olijfolie	8 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Sjalot	10	Snipper zeer fijn
<input type="checkbox"/> Look	5 teentjes	Snipper zeer fijn
<input type="checkbox"/> Rode paprika	5	Was en snij in fijne brunoise (blokjes)
<input type="checkbox"/> Zongedroogde tomaten	4 eetlepels	Snij in dunne reepjes
<input type="checkbox"/> Tomatenpuree	3 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	1 eetlepel	
<input type="checkbox"/> Chilivlokken	½ koffielepel	
<input type="checkbox"/> Oregano	2 eetlepels	
<input type="checkbox"/> Kippenbouillon	250 ml	1 koffielepel bouillon in 250 ml water
<input type="checkbox"/> Room	350 ml	
<input type="checkbox"/> Verse basilicum	8 blaadjes	Was en droog met keukenpapier
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## De Kip

*Voer stap voor stap de volgende opdrachten uit:*

- Zet een pan op het vuur en zet het vuur op hoge temperatuur.
- Kruid de kip langs beide zijden met peper en zout en paprika poeder.
- Wanneer de pan heet is – voeg olie toe.
- Leg de kipfilet op de pan en bak hem langs 1 zijde mooi bruin.
- Draai de kipfilet om wanneer hij mooi bruin gebakken is aan de onderzijde.
- Laat ook de andere kant mooi bruin bakken
- Haal de kip uit de pan en leg op een proper bordje.

## De Saus

*Voer stap voor stap de volgende opdrachten uit:*

- Voeg in de pan van de kip opnieuw wat olie toe. Zet het vuur op middelhoog.
- Voeg de sjalot en de look toe. Stoof een paar minuutjes tot ze zacht zijn.
- Voeg de brunoise van rode paprika toe. Stoof de paprika kort mee.
- Voeg de zongedroogde tomaten toe. Kruid met peper en zout en nog wat paprika poeder.
- Voeg de chilivlokken en de oregano toe. Roer alles goed door elkaar.
- Blus met de kippenbouillon. Laat wat inkoken – zet eventueel je vuur weer wat hoger.
- Voeg de room toe.
- Leg de kipfilet terug in de pan. Laat de kip helemaal gaar worden in de saus.
- Roer net voor je serveert de basilicum onder de saus.