

## Kip cacciatore (recept van lekker en simpel)



**Bereidingstijd:** 40 min    **Personen:** 4    **Categorie:** Gevogelte    **Gerecht type:** Eenpans schotel

**Per portie:** nnb

### Ingrediënten

- 300 gr kippen(dij)filet
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 400 gr passata
- 1 el tomatenpuree
- 100 ml kippenbouillon (Maggi)
- 100 ml rode wijn
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 1 tl gedroogde oregano
- Snufje peper en zout
- Verse basilicum

### Bereiding

1. Snijd de ui, knoflook en paprika's in stukjes. Snijd de kippendijfilet in grove stukken en bestrooi met een snufje peper en zout.
2. Giet een scheutje olie in een hapjespan en bak de kip rondom bruin. Haal de kip daarna even uit de pan en leg apart. Doe de ui, knoflook en paprika's in de pan en bak 5 minuten. Voeg de tomatenpuree toe en bak 1 minuut mee.
3. Schenk daarna de rode wijn erbij en laat dit 2 à 3 minuten zachtjes inkoken. Giet vervolgens de passata en kippenbouillon in de pan en voeg de Italiaanse kruiden en oregano toe. Roer alles goed door en leg de kip weer terug in de pan.
4. Laat het gerecht 20-25 minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan, tot de saus een beetje ingekookt is en de kip mals is.
5. Serveer de kip cacciatore met pasta, rijst of een stuk stokbrood en maak af met wat verse basilicum.