

Ingrediënten voor 4 personen

4 kipfilets, schoongemaakt 1 klein blikje tomatenpuree Scheutje olijfolie Gedroogde Italiaanse kruidenmix Versgemalen p&z 50 gr boter + scheutje olijfolie 2 sjalotjes, gesnipperd 4 teentjes knoflook, in schijfjes 400 gr champignons, middelgroot, in schijfjes 1 el gerookt paprikapoeder 1 blik tomaten op sap 1 tuinkruidenbouillonblokje 1 zak verse Italiaanse kruiden (basilicum, oregano, salie en tijm) 50 gr geraspte mozzarella Versgemalen p&z

Tijd: 30-60 minuten
Keuken: Italiaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Kipfilet in Italiaanse champignonsaus, Smullen!

Van de week dit gerecht bij onze schuin-onderbuurman, het Italiaans restaurant, gehaald. En warempel, het was Smullen geblazen, terwijl we normaal gesproken iets hebben van: nou ja, we hebben in ieder geval iets binnen... maar geen 2e keer dit bestellen.. Vandaag geprobeerd het zelf te maken, en het is niet alleen gelukt, het was veeel lekkerder!!! Hier het recept...

Hulpmiddelen

Snijplank Scherp mes Mengkom Braadpan

Bereidingswijze

Meng de tomatenpuree met een scheutje olie om te verdunnen en breng op smaak met kruidenmix, p&z. Wrijf hier de kipfilets mee in en laat een uurtje intrekken, of langer mag ook natuurlijk. Smelt de boter en voeg de olie toe. Bak de kipfilet om en om aan tot ze een mooi kleurtje hebben. Haal ze uit de pan en houd ze afgedekt even apart. Fruit in het bakvet de sjalotjes en knoflook, voeg de champignons toe en bak ze even mee. Bestrooi met het paprikapoeder, schep alles goed om. De tomaten met het sap toevoegen en het tuinkruidenbouillonblokje, duw de tomaten stuk met een pollepel. Leg de kipfilets en de verse kruiden in de saus en laat afgedekt een half uurtje sudderen. Roer dan de kaas door de saus, laat ze iets smelten en dan Smullen maar! Buon appetito!

Serveertips

Lekker met pasta - wij hadden er brede lintpasta bij (pappardelle??) - en gemende Italiaanse groenten bij..