

Ingrediënten voor 4 personen

450 gr. kipfilet zout, peper 0,5 el
paprikapoeder 75 gr. margarine 1
teentje knoflook 2,5 dl droge witte
wijn 1,5 dl (vers) sinaasappelsap
1 kippebouillontablet 1 tl
ketoembar 2 bekertjes creme
fraiche a 125 ml 0,5 el suiker 25
gr. zonnebloempitten 1 zakje
tortellini met champignonvulling a
250 gr. 2 handsinaasappels 1
bakje tuinkers.

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

Tortellini met romige sinaasappelsaus en kip

In plaats van tortellini is bijv. penne ook heel erg lekker!!

Vorbereiding

Kipfilet in stukjes snijden en rondom bestrooien met zout, peper en paprikapoeder. Intussen in koekepan zonnebloempitten al roerende op laag vuur in ca. 6 minuten goudbruin roosteren. Bestrooien met zout en op bord laten afkoelen. Vier borden voorverwarmen.

Bereidingswijze

In kleine braadpan 50 gr. boter verhitten. Kip in ca. 4 minuten al omscheppende lichtbruin en net gaar bakken. Uit de pan nemen. Aan braadvet rest van de boter toevoegen en op heel laag vuur laten smelten. Knoflook pellen en erboven uitpersen. Toevoegen: wijn, sinaasappelsap, bouillontablet en ketoembar. Aanbaksels losroeren en mengsel ca. 5 minuten op half hoog vuur laten koken. Creme fraiche en suiker erdoor roeren en saus nog ca. 12 minuten op half hoog vuur laten inkoken tot sausdikte. Tortellini koken volgens gebruiksaanwijzing op verpakking. Intussen sinaasappels schillen en witte velletjes verwijderen. Boven kom partjes tussen vliesjes uit snijden. Partjes halveren. Sinaasappelstukjes met sap door saus roeren. Saus opnieuw verwarmen en door en door heet laten worden. Kipstukjes toevoegen en nog ca. 2 minuten meeverwarmen. Tortellini over vier borden verdelen. Saus erover scheppen. Zonnebloempitten erover strooien. Tuinkers erboven fijnknippen.

Serveertips

Serveren met tomatensalade met bieslook.