

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram tagliatelle, 3 kipfilet's, 4 rode paprika's ,1 groene ,boter, 250 milliliter room,5 eetlepels olijfolie, zout, cayenne peper, kipkruiden, 2 teentjes knoflook

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

Tagliatelle met kippeblokjes en paprika-roomsaus

Bereidingstijd:+- 45 minuten

Vorbereiding

Kook de tagliatelle zoals op de verpakking vermeld.

Bereidingswijze

Snijd de rode paprika's in stukjes en laat ze wat stoven in boter. Doe ze dan in de blender en mix ze. Snijd de kipfilet's in blokjes +- 2 centimeter en bak deze in de olijfolie in een braadpan. Het vlees goed kruiden met kipkruiden. Snijd de groene paprika in kleine stukjes en laat deze ook stoven. Als deze gaar is giet dan de mix van de rode paprika's erbij, pers hierin de knoflook , wat op smaak brengen met zout, cayenne peper. Voor het serveren de room door de paprika saus roeren.