

Ingrediënten voor 4 personen

400 gr. kipfilet of drumsticks* 2
eetlepels olijfolie* 500 gr. penne*
5 zeer rijpe tomaten, in blokjes* 2
uitgeperste teentjes knoflook* 4
eetlepels gesnipperd vers
basilicum* peper en zout*

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Penne met kip en verse tomatensaus

Hulpmiddelen

Koekepan, pan, knoflookpers* Schaal*

Vorbereiding

Kruid de kip met wat zwarte peper en wat zout* Pers de knoflook uit*
Snijd de tomaat in blokjes* Kook de penne*

Bereidingswijze

Verhit wat olie in de koekepan en voeg de kip in gedeelten toe en bak op halfhoog vuur, 4-5 min. aan iedere kant, of tot de kip goudbruin en gaar is* Laat de kip 5 minuten rusten en snijd hem dan in smalle reepjes* De blokjes tomaat, uitgeperste knoflook, basilicum, reepjes kip en gekookte pasta goed door elkaar mengen in een grote schaal* Kruid naar smaak met zout en peper*

Serveertips

Serveer dit gerecht met een groene salade* LET OP: - Het is belangrijk dat U rijpe tomaten gebruikt want door onrijpe tomaten krijgt het gerecht een wrange smaak. Als er geen rijpe tomaten zijn, doe er dan wat suiker bij zodat ze wat minder zuur smaken*