

KIPPENBOUTEN MET PAPRIKA GESTOOFD

Hoofdgerecht

Benodigdheden :

	voor	4	personen
4	st	Kippenbouten	
		Peper en zout	
2	st	Middelgrote uien	
3	st	Rode paprika's	
3	el	Boter	
1,5	dl	Kippenbouillon	
2	dl	Zure room	
1	el	Paprikapoeder (mild)	
1	el	Gehakte peterselie	
		Blank roux	
350	gr	Tagliatelle	

Werkwijze :

Pel en snipper 2 uien

Was en halveer 3 rode paprika's. Haal er de steeltjes af en de pitten eruit.

Snij in reepjes van 1,5 cm breed.

Verwarm 2 eetlepels boter – stoof er de ui in en bak de 4 kippenbouten een paar minuten mee.

Keer ze een paar keer om.

Voeg de paprika-snipper en 1,5-dl kippenbouillon toe en laat 30 minuten afgedekt zachtjes smoren.

Roer ondertussen 1 el paprikapoeder door 2 dl zure room.

Zet ook al een pot op met ruim water (lichtjes gezouten) om 350 gram tagliatelle te koken.

Roer de room na 30 minuten door de kippenbouten en laat nog 5 minuten staan naast het vuur.

Ondertussen kook je de deegwaren.

Nu nog de gehakte peterselie er door roeren en alles warm opdienen.

=====