

KIPSTOFPOTJE MET TOMAAT EN BROOD

sept 2023

eenvoudig lekker.

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kippenbillen
6	el	Olijfolie
2	el	Tomatenconcentraat
2	kl	Gedroogde Provençaalse kruiden
2	st	Uien
3	tenen	Look
690	gr	Pasata Basilicum
Evt 500	gr	champignons Frans brood of gekookte aardappelen

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snijd 4 kippenbillen in twee

Kerf het vlees in met een scherp mes en bestrooi het peper en zout

Meng 4 el olie met 2 el tomatenconcentraat (klein doosje) en 2 kl Provençaalse kruiden.

Wrijf de kip goed in met dit mengsel en laat minstens 10 minuten rusten in de koelkast.

Mag zeker langer marineren.

Snijd ondertussen 2 uien in halve ringen en schil en snipper 3 tenen look.

Verhit in 2 el olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de kip in 8 minuten bruin.

Haal de kip uit de pan en bak uiringen en de look nog 4-5 minuten op laag vuur.

Leg de kip dan terug in de pan en giet er 1 dl water en 690 gr pasata basilicum bij.

Wil je er champignons bij?

Maak dan 500 gram champignons schoon, snijd in schijfjes of blokjes en doe ze in de pan.

Breng aan de kook en laat nog 25-30 minuten zachtjes sudderen.

Breng op smaak met peper en zout en naar believen evt nog wat paprika of cayennepeper.

Geef er frans brood bij of een gekookte aardappel of zelfs deegwaren.

=====

KIPSTOFPOTJE MET TOMAAT EN BROOD

sept 2023

eenvoudig lekker.

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kippenbillen
6	el	Olijfolie
2	el	Tomatenconcentraat
2	kl	Gedroogde Provençaalse kruiden
2	st	Uien
3	tenen	Look
690	gr	Pasata Basilicum
Evt 500	gr	champignons Frans brood of gekookte aardappelen

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snijd 4 kippenbillen in twee

Kerf het vlees in met een scherp mes en bestrooi het peper en zout

Meng 4 el olie met 2 el tomatenconcentraat (klein doosje) en 2 kl Provençaalse kruiden.

Wrijf de kip goed in met dit mengsel en laat minstens 10 minuten rusten in de koelkast.

Mag zeker langer marineren.

Snijd ondertussen 2 uien in halve ringen en schil en snipper 3 tenen look.

Verhit in 2 el olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de kip in 8 minuten bruin.

Haal de kip uit de pan en bak uiringen en de look nog 4-5 minuten op laag vuur.

Leg de kip dan terug in de pan en giet er 1 dl water en 690 gr pasata basilicum bij.

Wil je er champignons bij?

Maak dan 500 gram champignons schoon, snijd in schijfjes of blokjes en doe ze in de pan.

Breng aan de kook en laat nog 25-30 minuten zachtjes sudderen.

Breng op smaak met peper en zout en naar believen evt nog wat paprika of cayennepeper.

Geef er frans brood bij of een gekookte aardappel of zelfs deegwaren.

=====

KIPSTOFPOTJE MET TOMAAT EN BROOD

sept 2023

eenvoudig lekker.

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kippenbillen
6	el	Olijfolie
2	el	Tomatenconcentraat
2	kl	Gedroogde Provençaalse kruiden
2	st	Uien
3	tenen	Look
690	gr	Pasata Basilicum
Evt 500	gr	champignons Frans brood of gekookte aardappelen

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snijd 4 kippenbillen in twee

Kerf het vlees in met een scherp mes en bestrooi het peper en zout

Meng 4 el olie met 2 el tomatenconcentraat (klein doosje) en 2 kl Provençaalse kruiden.

Wrijf de kip goed in met dit mengsel en laat minstens 10 minuten rusten in de koelkast.

Mag zeker langer marineren.

Snijd ondertussen 2 uien in halve ringen en schil en snipper 3 tenen look.

Verhit in 2 el olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de kip in 8 minuten bruin.

Haal de kip uit de pan en bak uiringen en de look nog 4-5 minuten op laag vuur.

Leg de kip dan terug in de pan en giet er 1 dl water en 690 gr pasata basilicum bij.

Wil je er champignons bij?

Maak dan 500 gram champignons schoon, snijd in schijfjes of blokjes en doe ze in de pan.

Breng aan de kook en laat nog 25-30 minuten zachtjes sudderen.

Breng op smaak met peper en zout en naar believen evt nog wat paprika of cayennepeper.

Geef er frans brood bij of een gekookte aardappel of zelfs deegwaren.

=====

KIPSTOFPOTJE MET TOMAAT EN BROOD

sept 2023

eenvoudig lekker.

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kippenbillen
6	el	Olijfolie
2	el	Tomatenconcentraat
2	kl	Gedroogde Provençaalse kruiden
2	st	Uien
3	tenen	Look
690	gr	Pasata Basilicum
Evt 500	gr	champignons Frans brood of gekookte aardappelen

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snijd 4 kippenbillen in twee

Kerf het vlees in met een scherp mes en bestrooi het peper en zout

Meng 4 el olie met 2 el tomatenconcentraat (klein doosje) en 2 kl Provençaalse kruiden.

Wrijf de kip goed in met dit mengsel en laat minstens 10 minuten rusten in de koelkast.

Mag zeker langer marineren.

Snijd ondertussen 2 uien in halve ringen en schil en snipper 3 tenen look.

Verhit in 2 el olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de kip in 8 minuten bruin.

Haal de kip uit de pan en bak uiringen en de look nog 4-5 minuten op laag vuur.

Leg de kip dan terug in de pan en giet er 1 dl water en 690 gr pasata basilicum bij.

Wil je er champignons bij?

Maak dan 500 gram champignons schoon, snijd in schijfjes of blokjes en doe ze in de pan.

Breng aan de kook en laat nog 25-30 minuten zachtjes sudderen.

Breng op smaak met peper en zout en naar believen evt nog wat paprika of cayennepeper.

Geef er frans brood bij of een gekookte aardappel of zelfs deegwaren.

=====

KIPSTOOPOTJE MET TOMAAT EN BROOD

sept 2023

eenvoudig lekker.

Benodigdheden : voor **4** personen

4	st	Kippenbillen
6	el	Olijfolie
2	el	Tomatenconcentraat
2	kl	Gedroogde Provençaalse kruiden
2	st	Uien
3	tenen	Look
690	gr	Pasata Basilicum
Evt 500	gr	champignons Frans brood of gekookte aardappelen

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

Snijd 4 kippenbillen in twee

Kerf het vlees in met een scherp mes en bestrooi het peper en zout

Meng 4 el olie met 2 el tomatenconcentraat (klein doosje) en 2 kl Provençaalse kruiden.

Wrijf de kip goed in met dit mengsel en laat minstens 10 minuten rusten in de koelkast.

Mag zeker langer marineren.

Snijd ondertussen 2 uien in halve ringen en schil en snipper 3 tenen look.

Verhit in 2 el olie in een hapjespan op middelhoog vuur en bak de kip in 8 minuten bruin.

Haal de kip uit de pan en bak uiringen en de look nog 4-5 minuten op laag vuur.

Leg de kip dan terug in de pan en giet er 1 dl water en 690 gr pasata basilicum bij.

Wil je er champignons bij?

Maak dan 500 gram champignons schoon, snijd in schijfjes of blokjes en doe ze in de pan.

Breng aan de kook en laat nog 25-30 minuten zachtjes sudderen.

Breng op smaak met peper en zout en naar believen evt nog wat paprika of cayennepeper.

Geef er frans brood bij of een gekookte aardappel of zelfs deegwaren.

=====