



Italiaanse kip



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

8 kippendijfilets
peper en zout
olijfolie
2 paprika's (in stukjes)
250 gram champignons (gehalveerd)
1 ui (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (geperst)
500 gram gepelde tomaten (blik)
2 deciliter kippenfond
1 eetlepel oregano
1/2 theelepel chilipeper
1 bosje bladpeterselie

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kip droog en breng goed op smaak met peper en zout. Bak ze in een diepe pan (die in de oven kan) even aan in olijfolie. Voeg de paprika's, champignons, ui en knoflook toe. Laat even meebakken.
- 2.** Overgiet met de gepelde tomaten en de kippenfond.
- 3.** Breng op smaak met oregano en chilipeper.
- 4.** Doe het deksel op de pan en plaats 2 uur in een op 140 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Heb je een slowcooker? Maak de bereiding daarin (de kip bak je het best eerst apart aan in een braadpan). Volg hiervoor de gebruiksaanwijzing.