

Kip cacciatore met spaghetti

De letterlijke betekenis van 'cacciatore' is 'jager'. Kip cacciatore staat dus voor kip bereid op de wijze waarop Italiaanse jagers dit vroeger deden en nog steeds doen. Deze variant is niet zo zwaar en sneller te maken dan de oorspronkelijk recepten.

Bereidingstijden: Totaal: 30 minuten; Voorbereiding: 10 minuten; Kooktijd: 20 minuten

Hulpmiddelen: braadpan of hapjespan met deksel, aluminiumfolie

Ingrediënten 2 personen

3 theelepels	olijfolie
200 gram	kipfilet
1 stuks	ui middelgroot
1 teen	knoflook
75 gram	champignons
1 theelepel	oregano gedroogd
3 eetlepels	rode wijn azijn
60 gram	tomatenpuree
300 gram	kippenbouillon
1 theelepel	basilicum gedroogd
200 gram	spaghetti
naar smaak	zout
naar smaak	peper
200 gram	geraspte kaas

Variaties

- Gebruik 2 fijngesneden verse blaadjes basilicum i.p.v. de gedroogde variant.
- Gebruik 2 fijngesneden verse blaadjes oregano i.p.v. de gedroogde variant.

Voorbereiding

1. Snijd de kipfilet in blokjes.
2. Snipper de ui.
3. Maak de knoflook schoon.
4. Snijd de champignons in plakjes.
5. Maak de kippenbouillon.

Bereidingswijze

1. Verhit de **olijfolie** in een pan.
2. Bak de stukjes **kipfilet** rondom goudbruin.
3. Schep de kipfilet uit de pan en bewaar onder aluminium folie zodat het warm blijft.
4. Fruit de **ui** totdat ze glazig zijn.
5. Pers de **knoflook** uit boven de pan toe en laat even meebakken.
6. Voeg de **champignons**, **oregano**, **rode wijn azijn** en **tomatenpuree** toe.
7. Roer alles goed door elkaar.
8. Doe de stukjes kipfilet terug in de pan.

9. Roer de **kippenbouillon** en de **basilicum** er door.
10. Laat het geheel zachtjes pruttelen met de deksel op de pan.
11. Roer regelmatig door en controleer of het mengsel niet te droog wordt.
12. Kook ondertussen de **spaghetti** volgens de aanwijzing op de verpakking.
13. Na 10 - 15 minuten is het kipmengsel klaar.
14. Voeg eventueel **zout** en **peper** toe.
15. Als het mengsel te vochtig is, laat het dan nog even inkoken zonder de deksel op de pan.
16. Doe de spaghetti en het kipmengsel op een bord en strooi de **geraspte kaas** er over heen.

Extra informatie

- Maak de kippenbouillon van 1 bouillonblokje en ongeveer 350 milliliter water. Gebruik 300 milliliter en bewaar de rest voor het geval het mengsel te droog wordt.
- De kip cacciatore kan ook met vers brood of aardappelpuree geserveerd worden.

Bron van het originele recept: [Smulweb - Kip Cacciatore](#)

Bereid: 17-02-2020