



Spaghetti met kip en tomaten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 kipfilets
kipkruiden
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
gepelde tomaat (1 groot blik, gemixt)
peper en zout
1 eetlepel oregano
400 gram spaghetti
verse basilicum

Bereidingswijze

- 1.** Snij de kipfilets in stukjes en bestrooi met kipkruiden. Bak ze vervolgens goudbruin in olijfolie. Schep uit de pan.
- 2.** Fruit de ui in dezelfde pan. Voeg de knoflook toe en overgiet met de gepelde tomaten.
- 3.** Breng op smaak met peper, zout en oregano.
- 4.** Laat 20 minuten pruttelen.
- 5.** Kook intussen de spaghetti gaar in gezouten water.
- 6.** Giet af en meng met de kip en de saus.
- 7.** Werk af met basilicum.