



Provençalse kip



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 kipfilets (eventueel in kleinere stukken gesneden, dat gaat sneller)
olijfolie
1 ui (fijngesneden)
2 1/2 paprika's (in stukken)
100 gram zwarte olijven (ontpit)
1 blik gepelde tomaat
peper en zout
1 eetlepel Provençaalse kruiden (of tijm en rozemarijn)

Bereidingswijze

- 1.** Dep de kipfilets droog. Verhit een scheut olijfolie in een grote braadpan en bak de kip rondom rond mooi goudbruin aan.
- 2.** Voeg de uien en paprika's toe en laat ze even meebakken.
- 3.** Voeg de olijven en de gepelde tomaten toe.
- 4.** Breng op smaak met peper, zout en de Provençaalse kruiden.
- 5.** Laat ± 15 minuten sudderen.