



Hoofdgerechten

## **Tagliatelle met roomsaus van kip, champignons en paprika**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram tagliatelle  
3 groene paprika's (in reepjes)  
250 gram Parijse champignons (in partjes)  
2 lookteentjes (geperst)  
2 eetlepels citroensap  
2 sjalotten (gesnipperd)  
600 gram kip  
1 eetlepel suiker  
30 gram bloem  
300 milliliters melk  
100 milliliters room  
3 eetlepels currypoeder  
olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Bak de paprikareepjes met de look in olijfolie. Kruid met peper en zout.

Snij de kip in blokjes en bak ze goudbruin in olijfolie. Voeg de champignons toe en laat 5 minuten mee bakken. Breng op smaak met het citroensap, peper en zout. Schep alles onder de paprikareepjes.

Fruit de sjalotten in olijfolie. Doe er de suiker bij en roer om. Voeg de bloem en het currypoeder toe. Doe er de melk bij en laat al roerend indikken. Breng op smaak met peper en zout. Roer er de room door. Giet de saus bij de kip en groenten.

Giet de pasta af en verdeel over de borden. Schep er de roomsaus met de kip en groenten op. Serveer meteen.

**Tip:** Voorraadje noten? Hak ze grof en werk er het gerecht mee af!

