



Hoofdgerechten

## **Stoofpotje met kip en paprika**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

1 ui (gesnipperd)  
2 paprika's (in reepjes)  
2 lookteentjes (geperst)  
600 gram kip  
2 eetlepels paprikapoeder  
1 eetlepel bloem  
250 milliliters kippenbouillon  
70 gram tomatenpuree  
100 milliliters room  
boter  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Kruid de kipfilets met peper en zout en bak ze aan alle kanten in boter goudbruin. Haal uit de pan en voeg nog een extra klontje boter toe. Bak de ui en de look glazig. Voeg het paprikapoeder en de bloem toe en roer goed.

Giet er al roerend de kippenbouillon bij. Leg de kipfilets in de saus en breng op een laag vuur aan de kook. Roer de tomatenpuree los met wat water. Voeg samen met de paprikareepjes toe aan het stoofpotje en laat 30 minuten op een zacht vuurtje sudderen. Roer er net voor het serveren de room door.

**Tip:** Voeg aardappelblokjes toe voor een volwaardig gerecht.

