

# ITALIAANSE CHICKEN CACCIATORE



**Eetmoment:** Diner

**Behoeft:** Comfortfood

**Soort:** Vlees

Cacciatore betekent in het Italiaans "jager". Chicken alla cacciatore betekent daarom ook kip jagersstoof. Een fantastische eenspansgerecht met een rustiek randje. Heerlijk om op tafel te zetten en met meerdere mensen te nuttigen. Dit gerecht wordt vaak gegeten met rijst, pasta of zoals deze variant met een rustiek brood. Scheur het brood, dip het en geniet van dit gerecht, want smaakvol is het zeker. De smaken van de tomaat, paprika, champignons, kip, wijn en kruiden zorgen voor een prachtig geheel.



Benodigdheden voor 3-4 personen:

- 4-6 kippendijen met bot en vel
- 2 el. bloem
- 1 witte ui, fijngesneden,

- 1 rode paprika, in grove stukken gesneden
- 1 groene paprika, in grove stukken gesneden
- 250 gram champignons, in plakjes gesneden,
- 3 el. tomatenpuree
- 2 el. verse tijm
- 2 el. verse oregano
- 2 el. platte peterselie
- 250 ml. Chianti / Sangiovese wijn
- 0,5 th. chilivlokken
- 40 ml. kookroom
- 3 el. knoflook, fijngesneden
- 400 gr. tomatenblokjes
- 400 gr. gepelde tomaten
- 2 tomaten, fijngesneden
- 1 el. vissaus
- Peper en zout naar smaak

1) In een grote stoofplan verwarm je 2 el. olijfolie en een klontje boter. Kruid ondertussen de kippendijen met peper, zout en paprikapoeder. Bak deze voor 3 minuten aan beide zijdes in de pan, totdat ze mooi goudbruin zijn. Haal ze vervolgens uit de pan.

2) Voeg vervolgens de ui en de knoflook toe. Fruit deze voor 1 a 2 minuten aan. Voeg vervolgens de champignons en paprika en bak dit voor 7 a 10 minuten. Blijf wel goed roeren.

3) Voeg daarna de wijn, kookroom, verse fijngesneden kruiden, chilivlokken, tomatenpuree, vissaus, peper en zout toe. Roer goed door, voordat je de fijngesneden tomaten en tomatenblokjes toevoegt. Laat de saus voor 10-15 minuten zachtjes pruttelen. Doe vervolgens de kippendijen er weer bij in en laat het totaal nog 15-20 minuten zachtjes sudderen

4) bak het rustieke brood af in de oven, maar het best is vers van de bakker! Snijd deze in plakjes of scheur deze in stukken. En serveren maar! Schep een kippendij op een bord met flink wat saus, brood en eventueel nog wat salade.

5) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? De [Feudi 125 Primitivo del Salento](https://www.debigondier.nl/products/feudi-125-primitivo-del-salento-igp?_pos=3&_psq=feudi&_ss=e&_v=1.0) ([https://www.debigondier.nl/products/feudi-125-primitivo-del-salento-igp?\\_pos=3&\\_psq=feudi&\\_ss=e&\\_v=1.0](https://www.debigondier.nl/products/feudi-125-primitivo-del-salento-igp?_pos=3&_psq=feudi&_ss=e&_v=1.0)) om hier heerlijk bij.

## HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:

[Facebook](https://www.facebook.com/pg/debigondier) (<https://www.facebook.com/pg/debigondier>).

[Instagram](https://www.instagram.com/debigondier) (<https://www.instagram.com/debigondier>).

Bestel je ingrediënten online op <https://degroentemannen.versbesteld.nl>.

