

MACARONI MET PAPRIKASAUS ... GEWOON LEKKER

INGREDIËNTEN

Rode ui	(gesnipperd)
2 teentjes knoflook	
2 gele paprika	(in stukken)
2 rode paprika	(in stukken)
1 pak tomaten	(stuk of 8-10 in kwartjes)
handje snijbonen	(in fijne reepjes)

100 gr beenhamreepjes	
250 gr kippendij	(in stukjes gesneden)
1 blikje tomatenpuree	
100 ml kippenbouillon	
1 handje bladselderij	(fijngesneden)
1 handje peterselie	(fijngesneden)
1 handje bieslook	(fijngesneden)
1½ TL kerrie	
½ TL cayennepeper	
½ TL gemberpoeder	
½ TL marjolein	
1 TL paprikapoeder	
1 TL gemberpoeder	
1 TL oregano	

snufje peper

volkoren macaroni of pasta wat je voorkeur heeft. In dit recept houd ik macaroni aan.

BEREIDING

Fruit ui en knoflook. Bak de beenhamreepjes mee en voeg de tomatenpuree toe. Voeg vervolgens de bladselderij, peterselie en bieslook toe en roer dit door elkaar. Voeg de paprika toe en hussel het mengsel door elkaar. Nu mogen de kruiden erbij en roer weer even door. Giet de kippenbouillon erbij en laat alles even lekker op gemiddeld vuur pruttelen. Zet de macaroni op volgens instructie op de verpakking. Voeg nu de tomatenkwartjes toe aan de saus en laat nog even mee pruttelen. Doe de macaroni in een schaal en leg daar bovenop de saus. Altijd lekker om hier iets fris bij te serveren, denk aan schijfjes komkommer of lekkere sla naar smaak.

Eet smakelijk!