



Innovation
that excites

NISSAN JUKE

v.a. € 18.740,-



ONTDEK MEER >

Caprese ovenpasta met kip

ITALIAANS

🕒 30-60 MIN.

GEPLAATST OP 10-06-2015

INGREDIENTEN 4 PERSONEN

Wat heb je nodig? (4 personen)

2 uien
2 teentjes knoflook
400 gram macaroni
1 theelepel gedroogde oregano
2 eetlepels tomatenpuree
een half blik gezeefde tomaten
2 grote kipfilets
1 eetlepel balsamico-azijn
2 tomaten in plakken
1 bol mozzarella
verse basilicum
olijfolie
peper en zout

HULPMIDDELEN

Kookpan, koekenpan, ovenschotel



Caprese ovenpasta met kip

Bewaar dit re-
cept

Volgende

Bekeken 3.467	Bewaard 51 +	Kookgroepen 0	Kookboeken 38 +
★★★★★			



Wistjedat...

... je iedere maaltijd nóg lekkerder kunt maken met de nieuwe bonen in stazak

Dit recept heb ik gekregen van mijn schoondochter en daar ben ik haar nog steeds dankbaar voor want het is werkelijk zaaaalig!

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C en vet een ovenschaal in met een beetje olie. Pel en snipper de uien en de knoflook en snijd de kipfilet in de lengte doormidden zodat je vier plattere stukken kipfilet krijgt. Kook de macaroni alvast in ± tien minuten beetgaar. Giet de pasta af en doe het weer terug in de pan.
2. Verhit een beetje olijfolie in een pan en fruit hierin de ui en knoflook kort aan. Voeg de oregano en de tomatenpuree toe en bak dit ongeveer twee minuten mee. Voeg vervolgens de gezeefde tomaten toe en kook de saus op middelhoog vuur ongeveer tien minuten, tot hij wat dikker begint te worden.
3. Verhit wederom een beetje olijfolie, maar dit keer in een koekenpan en bak hierin de kipfilets rondom goudbruin. De kip hoeft nog niet gaar te zijn. Leg de kip even apart.
4. Scheur de basilicumblaadjes in grove stukken en roer deze door de saus. Breng de saus vervolgens op smaak met peper, zout en de balsamico.
5. Meng de helft van de tomatensaus door de macaroni en proef of het nog een beetje peper en

zout nodig heeft.

6. Verdeel de macaroni over de bodem van de ovenschaal en leg hier de kipfilets bovenop. Schep de rest van de tomatensaus over de kipfilet en verdeel vervolgens de plakken tomaat over de kip. Leg de mozzarella over de kipfilet en schuif de ovenschotel vervolgens dertig minuten in het midden van de oven zodat de kip goed gaar kan worden.

Serveertips

Strooi voor het serveren nog wat extra verse basilicum en peper over de ovenschotel.

Bron

Van Anne via ohmyfoodness

Bewaar dit re-
cept

Volgende

Leuk recept? Deel het

 Vind ik leuk

4

 Tweet

 Pin it

Reacties (0)

Of kies uit één van deze
recepten



Pasta con carne di maiale e peperoni dal forno

Was op zoek naar een authentiek Italiaans recept, en via een vriendin kreeg ik dit recept. Dit recept was van haar moeder die uit Italië kwam. Heb dit wat...



Dit moet je zien!

Student verdient €8500 per maand met deze simpele truc.... Het volledige verhaal hier!

ADVERTENTIE



Zwitserse Gebakken Kipfilet

1 2 3 en klaar is Kees.... super hap....



Pikante ovenpasta met zeebanket & oven-schotel

Heerlijke pikante zomerse oven-schotel met vele variatie mogelijkheden voor de thuisblijvers die smaakt naar vakantie. Deze schotel is erg lekker en binnen 45...



De Citroën C4 Cactus

Beschermd tegen krassen door Airbump®. Verkrijgbaar v.a. € 16.690 of 14% bijtelling.

ADVERTENTIE



Kipdijfilet met pittige tomatensaus en aardappeltjes uit de oven

Wat een heerlijke maaltijd was dit. De eerste keer gemaakt en dat ga ik zeker vaker maken. Ik had kipdijfilet in huis (veel, veel lekkerder dan kipfilet)...



Dit moet je zien!

Student verdient €8500 per maand met deze simpele truc.... Het volledige verhaal hier!



Trapliftoffertes

Op zoek naar de beste traplift/ service & prijs? Vraag gratis offertes aan en vergelijk.



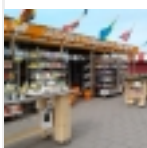
Sim Only

Zelf je Sim Only samen stellen? Dat kan! Probeer het hier.

LIGATUS



Over de plaatser



mobiel_1376394864

VOLGEN

Volgers
0

Recepten
2

Kookboeken
1

Zoek in 404831 recepten

Recepten



ZOEKEN

Yvette's nieuwste kookboek cadeau bij Smult!



VAN €32,75
VOOR
€19,95

4X SMULT + YVETTE'S
50 LEKKERSTE RECEPTEN
UIT DE VOLKSKRANT GEBUNDELD

Er komt van alles uit de oven van Yvette van Boven: van soufflé van waterkers met roquefort, tot rabarber-amandelplaatcake. Dit vrolijke kookboek krijg je nu cadeau! Samen voor € 19,95 »
www.smult.nl/yvettevanboven

Leuk kookboek om te volgen



Kookboek 'Ovenschotels'
van **bramenria**




VOLGEN

Recepten
234





Op Smulweb vind je duizenden online kookboeken. Volg je een kookboek, dan ontvang je automatisch bericht als de eigenaar nieuwe recepten toevoegt.

Meest bekeken

-  Gehaktbrood met ei
-  Kippensoep, een lekker medicijn bij verkoudheid en griep
-  Starbucks Chocolate Chunk Cookies
-  ratatouille
-  Kipsalon
-  Methode voor tijgerbrood
-  Kaas + burgers = I Love Vegetarische burgers!

 Kaas Gehaktballen op Ciabatta WEEKENDHAP

 Mojo Cuban Sandwich 2.0 (verbeterd naar origineel)

 Makkelijk en snel je eigen pizza

Kooktip!

Maak je koelkast leeg

Geef op wat je nog in de (koel)kast hebt liggen en zoek daar recepten bij!

ZOEK RECEPT »



Innovation that excites

NISSAN JUKE

v.a. € 18.740,-



ONTDEK MEER >

Recepten van bekende merken



Bonenrecepten

- van HAK



hoe wij jij koken?

De lekkerste recepten

- uit echte BK pannen.



Japans twist

- recepten van Kikkoman



Koken met vleeswaren

- recepten van Vleeschwaar



Brood inspiratie

- van Brood.net



Heerlijke visrecepten

- van Vis of Vis



De lekkerste superfood recepten

- met Bonduelle bonen



Koken met Alaskaanse vis

- van Alaska Seafood



Glutenvrije recepten

- van Schär

Koken

[Durf te vragen](#)

[Kookgroepen](#)

[Kookstudio's](#)

[Wiki](#)

[Kooktechnieken](#)

Inspiratie

[Nieuwste recepten](#)

[Gangen](#)

[Wereldkeukens](#)

[Gelegenheden](#)

[Kerst](#)

Shop

[Smulweb agenda 2016](#)

[Smult](#)

[Smult FAQ](#)

[Smulweb Home-shopping](#)

Volg ons op:



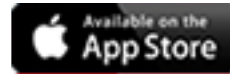
Smulweb nieuwsbrief

Ontvang wekelijks de leukste en lekkerste recepten in je mail.

E-mailadres

INSCHRIJVEN

Smulweb voor smartphone of tablet



Smulweb
120.265 vind-ik-leuks

 Pagina leuk vinden

Wees de eerste van je vrienden die dit leuk vind

