



Kip en Paprika Ovenschotel

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Hongarije (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 45 minuten

Ingrediënten:

- **4 kippendijfilets, in blokjes gesneden**
- **2 tl (gerookt) paprikapoeder**
- **1 ui, fijngesnipperd**
- **3 rode paprika's, in blokjes**
- **250 gram champignons, in plakjes**
- **3 teentjes knoflook**
- **2 el tomatenpuree**
- **1 tl gedroogde oregano**
- **½ tot 1 kippen- of groentebouillonblokje**
- **150 ml warm water**
- **120 gram mascarpone**
- **600 gram voorgekookte aardappelschijfjes**
- **100 gram geraspte (jong) belegen kaas**
- **olijfolie**
- **versgemalen zwarte peper**
- **zeezout**

Bereiding:

- Verhit een royale scheut olijfolie in een ruime braadpan op hoog vuur. Voeg de blokjes kippendij toe en bestrooi met 1 theelepel paprikapoeder, peper en een beetje zeezout. Bak de kip rondom goudbruin aan. De kip hoeft van binnen nog niet gaar te zijn. Schep de blokjes uit de pan en zet ze apart.
- Los ondertussen een half tot één bouillonblokje op in 150 ml warm water.
- Voeg indien nodig nog een scheutje olijfolie toe aan dezelfde pan. Fruit de ui, paprika en champignons op middelhoog vuur gedurende 4 à 5 minuten. Roer regelmatig zodat de groenten mooi zacht worden, maar niet te veel kleuren.
- Pers de knoflook boven de pan uit en bak deze ongeveer één minuut mee.
- Voeg de tomatenpuree, de resterende theelepel paprikapoeder en de oregano toe. Bak alles al roerend nog een minuut, zodat de smaken zich goed kunnen ontwikkelen.
- Schenk de bouillon erbij en voeg de aangebakken kip weer toe aan de pan. Laat het geheel ongeveer 10 minuten zachtjes sudderen.
- Verwarm ondertussen de oven voor op 185 °C.
- Roer de mascarpone door de saus en laat deze rustig smelten. Proef en breng indien nodig verder op smaak met peper en zeezout.
- Verdeel de helft van de aardappelschijfjes over de bodem van een ruime ovenschaal. Schep hier het romige kip- en paprikamengsel overheen en dek af met de resterende aardappelschijfjes.
- Bestrooi de schotel met de geraspte kaas en bak deze ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- Zet vervolgens de ovengrill op de hoogste stand en laat de kaas in ongeveer 5 minuten goudbruin en knapperig gratineren.
- **Tip:** *Garneer de ovenschotel vlak voor het serveren met wat fijngeknipte verse bieslook. Dat zorgt voor een frisse smaak en geeft de schotel meteen een mooie, kleurrijke uitstraling.*

Jó étvágyat!