**Paprikakip**

rode paprika’s

uien

knoflook

olijfolie

[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)

tomaten

zacht paprikapoeder

room

peper en zout

kip

knoedels

peterselie

zure room

Schil, kuis en snijd de paprika’s in reepjes. Snijd uien in halvemaantjes en gepelde knoflook op schijfjes.

Stoof deze drie onder deksel in wat olijfolie. Voeg een beetje [**kippenbouillon**](#https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)**,** hele gepelde en

leeggemaakte tomaten, vers of uit blik toe en kruid met paprikapoeder naar smaak.

Giet er een paar scheuten room bij en laat de bereiding langzaam stoven tot de groenten gaar zijn. Breng

op smaak met peper en zout.

Dien op met gebraden kippendijen en kippenborstfilets en pasta naar keuze. Werk af met gehakte

peterselie en geef er yoghurt apart bij om te mengen onder de groenten.