**Kip in mascarponesaus**

kipfilets  
olijfolie  
tomatenblokjes uit blik  
ui  
knoflook  
peterselie

paprikapoeder  
cayennepeper  
peper & zout  
mascarpone  
basilicum  
tijm  
[pasta](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
parmezaan

**De saus**: stoof gesnipperde ui, geplet knoflook en gehakte peterselie in olijfolie. Voeg een blik tomatenblokjes toe. Breng op smaak met tijm, paprikapoeder, cayennepeper, peper en zout. Voeg gescheurde basilicum toe en laat deze basis voor de saus een tiental minuten zacht sudderen. Roer dan de mascarpone door de saus.

Snijd de kipfilets in grote dobbelstenen en bak ze gaar in olijfolie. Doe ze bij de saus. Werk af op het bord met een paar blaadjes verse basilicum.

Dien op met [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) en parmezaan.