



Kippenhaasjes in mascarponesaus met penne en caponata



45



10



Ingrediënten

- 2,5 kg Kippenhaasjes in mascarponesaus
- 0,7 kg penne
- 0,4 kg aubergine
- 0,4 kg ui
- 0,4 l tomaat in blokjes gepeld
- 0,1 kg olijven
- 0,05 kg kappertjes
- 0,05 l olijfolie
- een scheutje witte wijnazijn
- enkele takjes oregano, tijm, laurier
- peper & zout

Bereiding

Regeneer de Kippenhaasjes in mascarponesaus tot een minimum kerntemperatuur van 65°C.

Kook de penne bijtgaar giet deze af en voeg er vervolgens wat olijfolie aan toe.

Snij de aubergine, de uien en de olijven in brunoise. Bak de aubergine en de ui aan in wat olijfolie en voeg er dan de olijven aan toe. Voeg er vervolgens de gepelde tomaat, de kappertjes, een scheutje witte wijnazijn, de oregano, de tijm en de laurier aan toe. Laat dit geheel een 15-tal minuten sudderen onder deksel. Roer af en toe. Kruid deze af met peper en zout.

Schik het gerecht mooi op het bord.

Meer lekkere recepten op Volys.be!