



Gevulde Kip Italiaans met Spaghetti arrabiata en rucola



40 minuten



10 personen



Ingredients

- 10 st. Kip Italiaans
- 300 g ui
- 2 teentjes look
- 1 rode chilipeper
- Oregano
- Scheutje olijfolie
- 0.8 l gepelde tomaten in blokjes
- 20 g tomatenpuree
- Peper & zout
- 1 kg spaghetti
- 250 g rucola
- 200 g Parmezaanse kaas

Preparation

Bereid de Kip Italiaans zoals vermeld op de verpakking.

Reinig de ui en de look en snij in brunoise.

Snij de chilipeper in 2 en haal er de zaadlijsten uit, snij vervolgens in fijne brunoise.

Stoof de ui, de look en de chilipeper aan in wat olijfolie. Wanneer deze glazig zijn voeg je er de gepelde tomaten en de oregano aan toe. Laat de saus een 15-tal minuten sudderen op een klein vuurtje.

Kook de spaghetti bijtgaar in gezouten water.

Smaak de saus af met peper en zout en voeg ze bij de pasta.

Schik alles op een bord en werk af met rucola en Parmezaanse kaas.

More tasty recipes on [Volys.be!](https://www.volys.be)

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendeledede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be