

## Pasta met paprika en kip

### Ingrediënten

- 250 gram pasta (grote)
- 2 paprika's
- 1 grote kipfilet
- 20 centiliter tomatenpulp
- 1 knoflookteentje
- 12 ontpitte groene olijven
- 1 bosje basilicum
- 3 eetlepels olijfolie
- 60 gram gemalen Parmezaanse kaas
- zout en peper

### Werkwijze

1. Snijd de kipfilet in stukjes. Maak de paprika schoon en snijd ze klein.
2. Verhit twee eetlepels olijfolie in een pan, fruit hierin de paprika drie minuten en haal ze eruit.
3. Braad in dezelfde pan de kipstukjes aan, voeg zout en peper toe. Voeg de paprika toe, de tomatenpulp, de uitgeperste knoflook en de ontpitte olijven. Laat dit 10 minuten sudderen.
4. Kook de pasta gaar in water met een eetlepel olijfolie. Giet ze af en voeg ze toe aan het paprikamengsel.
5. Doe op de borden en strooi de kaas erover en de basilicum.