

# Paprika kip met zelfgemaakte knoedels / pasta

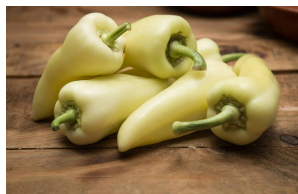
Een klassieker in de Hongaarse keuken en vooral een ware "Hungaricum". Een Hungaricum is een typisch Hongaars product of gerecht zoals kolbász, goulash, pálinka en bijvoorbeeld de paprikapoeder. Wat Paprika kip speciaal maakt zijn de voornaamste ingrediënten die kenmerkend zijn voor de Hongaarse keuken, namelijk: paprikapoeder, ui, paprika, tomaat, peper en knoflook.



## Benodigheden (4 pers.)

<input type="checkbox"/> 1 eetl.	vet / olie	<input type="checkbox"/> 800g	<b>kipfilet</b> (200g /person) of <b>paddenstoel (vega)</b> <b>of vegan kip stukken</b>
<input type="checkbox"/> 1 kop	grote <b>ui</b>	<input type="checkbox"/> snufje	<b>zout &amp; peper</b>

<input type="checkbox"/> 2 teentjes	<b>knoflook</b>	<input type="checkbox"/> 1x	<b>tomaat</b>
<input type="checkbox"/> 2 x	<b>paprika</b>	<input type="checkbox"/> 250g	<b>cream fresh</b>
<input type="checkbox"/> 2etlp	<b>paprikapoeder (niet pittig)</b>		





### Bereidingswijze

Snijd de kipfilet in kleinere stukken en snipper de geschilde ui. Verwijder de binnenkant van de paprika en snijd deze evenals de tomaten in blokjes. Verhit de olie in een ruime (soep)pan. Fruit de gesnipperde ui een aantal minuten tot deze goudkleurig ziet. Strooi hier de paprikapoeder over en breng het vlees aan in de pan. Kruid het geheel met de paprikacrème, knoflookcrème, zout en peper en roer enkele minuten. Voeg er 3 dl water aan toe. Verse kipfilet bevat al water dat uiteindelijk vrijkomt tijdens het kookproces.

Zet de deksel op de pan en laat het geheel nu zachtjes koken. De gesneden groenten voegt u na een half uur toe. Roer geregeld. Het geheel heeft ongeveer een 30min nodig om lekker mals te worden. Hierna heeft u een heerlijke paprika kip bereid met lekker sappig vlees. Op dit moment roert u de room door het gerecht. Voeg naar eigen smaak wat pikante pepersaus toe. Serveer dit met Galuska of pasta.

## galuska/nokedli/pasta **Benodigheden (4 pers.)**

<input type="checkbox"/> 400g	<b>meel</b>	<input type="checkbox"/> 2x	<b>eieren</b>
<input type="checkbox"/> 100ml	<b>water</b>	<input type="checkbox"/> snufje	<b>zout</b>

### Bereidingswijze

Klop de eieren los. Meng dit met de meel, een snufje zout en 100ml water. Maak hier al roerend een stevige massa van en voeg water toe in kleine scheutjes. Voeg niet teveel water toe (het beslag dient stevig te zijn).

Breng in een ruime soeppan water met een snufje zout aan de kook. Rasp nu door een galuskaschaaf het deeg in de pan kokend water. Bij gebrek aan een galuskaschaaf kan dit ook middels een rasp met ruime openingen.

Laat de galuska koken en roer regelmatig om zodat er niets op de bodem blijft kleven. Als de stukjes galuska op het water drijven zijn ze klaar om te serveren(gaat snel). Even afgieten en tezamen met crème fraîche bij het hoofdgerecht serveren.

Galuska wordt in Hongarije vaak gegeten bij Paprikás csirke en Pörkölt en leent zich ook uitstekend voor vele andere gerechten.

Geen galuskaschaaf? Een lepel is genoeg om te doen.



groetjes van basisschool de Trimaran 30-11-2024