



Rigatoni met kip in tomaten-dragonsaus

2 PERSONEN

120 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1½ el extra vergine olijfolie + extra om te sprenkelen
- 1 kip van 900 g, drooggedept met keukenpapier
- ½ ui, fijngesneden
- 1½ teen knoflook, fijngesneden
- 1½ el basilicum, fijngesneden
- 1½ el dragon, fijngesneden
- 1½ el tomatenpuree
- 125 ml groentebouillon
- 400 g tomatenblokjes uit blik
- 250 g rigatoni, beetgaar gekookt
- 100 g feta, uitgelekt en verbroskeld, om te strooien

MATERIAAL: braadslee, rooster, braadpan

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Besprenkel de kip met wat olie en bestrooi royaal met zout en peper.
3. Leg de kip op een rooster boven een grote braadslee en braad in ± 1 uur gaar.
4. Verhit intussen in een grote (braad)pan 1½ el olie op hoog vuur.
5. Schep hierin de ui met de knoflook en kruiden 4-5 minuten om tot de ui glazig wordt.
6. Voeg de tomatenpuree toe en laat al roerend in 30 seconden karamelliseren.
7. Roer de bouillon en tomaten erdoor en breng aan de kook.
8. Laat 12-15 minuten inkoken op matig vuur.
9. Zet het vuur uit tot de kip klaar is.
10. Haal de kip uit de oven en laat ± 20 minuten rusten en wat afkoelen.
11. Haal het vel eraf en pluk het vlees van de kip.
12. Voeg zout en peper naar smaak toe.
13. Voeg de geplukte kip toe.
14. Verdeel de pasta over kommen en schep de ragù erover.
15. Bestrooi vlak voor serveren met feta.

BRON: deliciousmagazine.nl

