

## Pikante tigania



Dit heb je nodig voor 4 à 5? personen:

- 5 botten prei (580 g)
- 6 soeplepels melk
- 1 koffielepel zout
- peper
- mespunt cayennepeper
- 1 koffielepel gedroogde oregano
- 470 g kipfilet
- 1 dl + 2 spl L'ESPRIT DE LATUC ( witte kwaliteitswijn)
- 4 spl wokolie
- \*\*\*
- 150 ml room
- klein doosje tomatenpuree
- 240 g tagliatelle
- purée de piments van suzy wan



Open de fles wijn:

-Snijdt met het lipje, dat zich een de zijkant bevindt, het loodje door.

-Neem het loodje boven de kurk weg.

-Draai de kurkentrekker in de de kurk. -Trek de kurk eruit.

-Giet een klein beetje wijn in een glas. Proef of de wijn geen kurksmaak heeft.

Meet de wijn af. Plaats de fles in de koelkast.

## Werkwijze:



1 Breng in een [pastapot](#) 2,4 l water (1 l /100 g pasta) aan de kook.



2 Maak de prei schoon: *snijd de worteltjes eraf. Doe de vuile bladeren*

weg.

*Snijd van het wit naar het groen middendoor, en spoel onder stromend water.*

Snijd het wit van een halve prei fijn (=in julienne) met een groentenmes of **met de keukenrobot**.



3 Snijd de kipfilet in reepjes.

**4. Verwarm de wok voor.**



5 Smelt een klontje boter in een kookpot,.



6 Voeg de prei, peper, 1 koffielepel zout en 6 soeplepels melk toe.

Zet een deksel op de kookpot.

Laat 20 minuten stoven.

**7 Verhit 4 soeplepels wokolie in de wok.**



Bak de reepjes kip beetje bij beetje af.

Laat ze gaar worden. Bestrooi met zout & peper en zet opzij.



Doe al de kip in de wok en bestrooi met cayennepeper



en 1 koffielepel oregano

Roer goed om



8 Voeg de wijn toe.



Laat inkoken.



9 Laat de prei uitlekken.



10 Voeg de prei toe.

**11 Zet het vuur laag.**



12 Voeg room toe.



Open het blikje tomatenpuree



Voeg toe en meng.



Doe er een mespunt Sambal Oelek bij.



13. Voeg **zout als het water kookt** toe.

Doe de **pasta in de pot als het water terug kookt**, roer en **zet een deksel op de pot tot het water terug kookt**.

**Kook de pasta beetgaar zonder deksel.** (Kijk op de verpakking hoelang de pasta moet koken.)

Zet de pan van het vuur en laat 1 minuut rusten.

Laten uitlekken in een vergiet. **Niet Spoelen.**

Giet het kookvocht weg.



14 Meng de pasta onder de saus.