

# RECEPT

## Fusilli Tricolore Turkish Style

(voor 6 personen)

### INGREDIËNTEN



- 1 kilo Fusilli Tricolore
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 vleestomaten
- 250 gram champignons
- 500 gram kipfilet
- 1 theelepel komijnpoeder
- ½ theelepel witte peper
- ½ theelepel zwarte peper
- 1 theelepel rode paprikapoeder
- ½ theelepel gemberpoeder
- ½ theelepel kerriepoeder
- 2 blokjes kippenbouillon
- 1 theelepel zout
- 50 ml olijfolie
- 1 pakje safraan

### BENODIGDHEDEN



- Pan voor de fusilli
- Koekenpan/braadpan met deksel

### BOODSCHAPPENLIJST



- 1 kilo Fusilli Tricolore
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 4 vleestomaten
- 250 gram champignons
- 500 gram kipfilet
- Komijnpoeder
- Witte peper
- Zwarte peper
- Rode paprikapoeder
- Gemberpoeder
- Kerriepoeder
- Kippenbouillon
- Zout
- Olijfolie
- Safraan

Vorbereiding:

Snijd de kipfilet in kleine blokjes. Snijd de paprika en de tomaten in kleine blokjes. Snijd de champignons grof.

Bereiding:

Maak de fusilli klaar volgens de verpakking met een klein beetje zout en olie.

Verwarm de olijfolie in een koekenpan en bak de kipfilet hierin met safraan. Als de kip gaar is voeg je de groenten en de kruiden toe: 1 theelepel komijnpoeder, ½ theelepel witte peper, ½ theelepel zwarte peper, 1 theelepel paprikapoeder, ½ theelepel gemberpoeder en ½ theelepel kerriepoeder. Laat de smaken 10 minuten rustig samengaan op een zacht vuurtje. Voeg daarna de fusilli toe en meng dit geheel goed.

Doe het vuur uit en laat de pan met deksel nog 5 minuten rusten voordat je het opdiend.

Eet smakelijk!



ALLE INGREDIËNTEN VERKRIJGBAAR BIJ



KIJK OP DE WEBSITE VOOR ALLE VESTIGINGEN

BRON: TANGERMARKT.NL/PROJECT/FUSILI-TRICOLORE/