

Gemarineerde kipfilet Au Grand Bonheur met tagliatelli,

6 personen,
150 gr kipfilet per persoon,
potje rode pesto
250 gr mascarpone
3 dl dl culinaire room
2 dl melk
gerookte paprika bokaal 6 paprika's
kippebouillon naar smaak
cayennepeper
peterselie
tagliatelli
zout en peper

Bereiding,

Marineer de kipfilet in de rode pesto voor een 6 tal uur, plaats in de koelkast,
Doe de gerookte en gepelde paprika's in een blender en mix ze, doe er de mascarpone bij en mix verder, doe er eventueel al wat melk bij om het makkelijk te mixen,
Doe alles in een kookpot en doe er de room en de melk en wat kippenbouillon bij, laat even opkoken en smaak af met de cayennepeper en eventueel peper en zout, is het te dik doe er dan wat extra melk bij, is hij te lopend bindt het dan met wat maizena,
Bak de kipfilet en kruid af met pezo.
Kook de tagliatelli, dresseer het gerecht en bestrooi met de peterselie,
Dien op,