

## Snelle stroganoff

Aantal personen: 4

300 gram kipfilet in blokjes  
4 rode paprika's, in reepjes  
400 gram gemengde champignons, in plakjes  
2 courgettes, in blokjes  
2 theelepels paprikapoeder pittig  
1 theelepel gerookte paprikapoeder  
1 blikje tomatenpuree zonder suiker  
 $\frac{1}{2}$  bekertje kookroom light.  
50 milliliter kokend water  
Peper en zout

Verhit in een hapjespan 1 eetlepel vet naar keuze, en bak de kip rondom op hoog vuur lichtbruin. Bak in een andere pan in de pancoating de paprika en de champignons 3 minuten. Schep de pittige paprikapoeder en de tomatenpuree door de groenten en bak  $\frac{1}{2}$  minuut. Voeg nu naar smaak de gerookte paprikapoeder toe, deze variant is nogal sterk van smaak, proef daarom steeds goed of het niet te overheersend wordt. Voeg 50 ml kokend water toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Draai het vuur laag, schep de kip bij het groentemengsel en roer de room erdoor. Verwarm het geheel gedurende 2 minuten zachtjes (zonder te koken) en breng op smaak met peper en zout. Serveer met rijst of pasta.

