**Kip met Rode Paprika**

De warme smaak van geroosterde rode paprika's is typisch Tex-Mex. Salie is een veel gebruikt kruid in het Zuidwesten van de VS. Als het niet vers te krijgen is, gebruik dan koriander- of peterselieblaadjes als garnering.

**Tngrediënten:**

4 grote rode paprika's

olie

4 kipfilets

zout en peper

1 teentje knoflook, fijngehakt

3 el witte-wijnazijn

2 bosuitjes, fijngehakt

salieblaadjes, voor de garnering

**Bereidingswijze:**

Snijd de paprika's doormidden en verwijder steel, zaad en zaadlijsten. Druk de helften met uw handpalm plat. Bestrijk de kant van de schil licht met olie. Leg de helften met de schilzijde omhoog onder de voorverwarmde grill, op circa 5 cm afstand van elkaar. Rooster deze tot de schillen blaasjes vertonen. Wikkel de helften in een theedoek en laat ze afkoelen. Verwijder de schil met een mesje. Snijd de paprika's in reepjes en zet deze apart. Leg de kipfilets tussen twee lagen vetvrij papier en maak

ze met een vleeshamer of deegrol plat. Verhit in een grote koekepen 1,5 eetlepel olie. Bestrooi de kipfilets aan beide kanten met zout en peper en leg ze in de hete olie. Bak ze aan beide kanten ongeveer 5 minuten, tot ze gaar en lichtbruin zijn. Haal de kip uit de pan en houd deze

warm. Doe de reepjes paprika met knoflook, azijn en ui in de pan en bak deze kort, tot de azijn niet meer zo sterk geurt. Snijd de kip dwars op de vezel in circa 6 mm dikke reepjes en leg deze op borden. Begiet de kip met het vrijgekomen vocht en serveer het met het paprikamengsel en een garnering van salieblaadiés. Voor 4 personen.