



## Hongaarse kippaprika met nokedli

*Malse kippenbouten in een romige saus van zoete paprikapoeder en zure room, geserveerd met zelfgemaakte Hongaarse eierbolletjes. Een echte comfortklassieker.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>45'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 4 kippenbouten
- 2 uien
- 2 el zoet paprikapoeder
- 1 rode paprika
- 400 g gezeefde tomaten
- 200 ml zure room
- 1 el bloem
- 300 ml kippenbouillon
- 2 el zonnebloemolie

250 g bloem (voor nokedli)

3 eieren

Peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Kruid de kippenbouten met peper en zout en braad ze rondom bruin in de olie. Haal uit de pot.
2. Snipper de uien en fruit ze glazig. Haal de pot van het vuur en roer het paprikapoeder erdoor zodat het niet verbrandt.
3. Snijd de paprika in reepjes, voeg toe met de gezeefde tomaten en de bouillon. Leg de kip terug, dek af en stoof 35 minuten zacht.
4. Voor de nokedli: klop de 3 eieren los met de 250 g bloem, een snuif zout en scheutje water tot een dik beslag. Schraap kleine stukjes in kokend gezouten water en kook tot ze bovendrijven, ongeveer 3 minuten. Giet af.
5. Roer de bloem door de zure room en meng dit door de saus. Laat 5 minuten zacht binden zonder te koken.
6. Serveer de kip met de saus over de nokedli.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)