**Kip cacciatore met spaghetti en tomatensaus van Jamie Oliver**

Nodig:

4 kippendijen, zonder vel

olie

125 gram oesterzwammen

125 gram kastanjechampignons

4 plakken gerookte pancetta

2-3 takjes verse rozemarijn

2 ansjovisfilets

2 rode paprika's uit een pot

1 kleine handvol zwarte olijven (met pit)

2 teentjes knoflook

1 verse rode Spaanse peper

60 ml chianti

700 g passata (di pomodoro)

1 bosje verse basilicum

voor de pasta

320 gram volkorenspaghetti

30 gram Parmezaanse kaas

Bereiding:

Snijd de kip in blokjes van 1 cm en doe ze met 2 eetlepels olie en een snufje peper en zout in de grote koekenpan. Hak de paddenstoelen in grove stukjes, snijd de pancetta in smalle reepjes en doe de stukjes en reepjes met de rozemarijn, ansjovis en de in stukjes gescheurde paprika bij de kip in de pan. Stamp de olijven plat, verwijder de pitten, doe de ontpitte olijven erbij, draai het vuur iets hoger en schep de boel regelmatig om tot de blokjes kip goudbruin zijn. Doe de pasta in de grote pan, giet er voldoende kokend gezouten water bij om hem onder te zetten en kook hem volgens de aanwijzingen op de verpakking. Knijp met een knoflookpers de ongepelde teentjes knoflook uit boven de kip in de pan. Snijd de Spaanse peper in ringetjes, doe die samen met de wijn en de passata bij de kip en breng de saus op smaak. Trek het grootste deel van de blaadjes van het bosje basilicum af en roer ze erdoor. Rasp de Parmezaanse kaas. Giet de pasta af en houd een kopje van het kookvocht apart, kieper de pasta op een serveerschaal en schep er de saus over. Strooi er de overgebleven blaadjes basilicum en geraspte parmezaan op. Hussel alles door elkaar en maak het gerecht eventueel extra smeuïg met een scheutje van het kookvocht.