

## Kipfilet “Valenciana” met saffraan, groene asperges en citroenolijven



### Ingrediënten

1 grote ui  
250 g groene asperges  
3 Merza Gegrilde gele paprika's (pot)  
4 draadje saffraan  
4 kipfiletjes  
Peper, zout, paprikapoeder  
4 el olijfolie  
1 blikje Merza Spaanse gevulde olijven met citroen

Wachttijd: 10 min  
Bereidingstijd: 15 min  
Aantal porties: 4

### Bereidingswijze:

Pel en snijd de ui in stukjes.

Breek de houtige onderkant van de asperges af en snijd de asperges schuin in plakjes. Snijd vervolgens de paprika's in reepjes en week de saffraandraadjes in een heel klein schaalpje in 2 el warm water.

Bestrooi de kipfiletjes met peper, zout en wat paprikapoeder.

Verhit de olie in een ruime koekenpan en bak hierin de kipfiletjes om en om bruin.

Neem ze vervolgens even uit de pan en voeg de ui en de plakjes asperge aan de olie in de pan toe.

Bak ze 3 minuten en voeg de saffraan met vocht, wat peper, een snufje zout en de reepjes paprika en de olijven (zonder vocht) toe.

Leg de kipfilets weer in de pan en laat de kip op een matig vuur in 10-15 minuten gaar worden.