



Lumaconi met kip en paprikasaus met feta en gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Lumaconi is een pastasoort die bij uitstek geschikt is voor sauzen. We serveren de buisjespasta vandaag met een zelfgemaakte saus van geroosterde paprika en feta. Erbij maak je een heerlijke fetatopping met basilicum en gerookte amandelen en je gooit ook nog eens een goeie hoeveelheid geraspte kaas door je pasta. Kipdijfilets erbij en je hebt de perfecte doordeweekse maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 250g lumaconi ¹
- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 10g verse basilicum
- 25g gerookte amandelen ¹⁵
- 100g feta ⁷
- 2 kippendijfilets
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

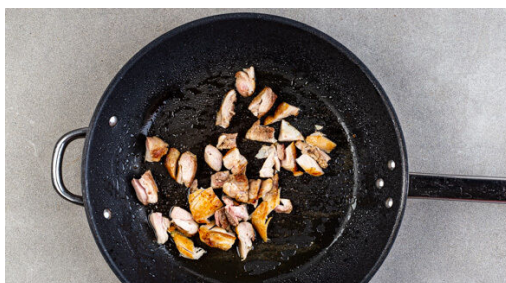
Voedingswaarde per portie

calorieën 974kcal, vet 41.3g, koolhydraten 107.0g, eiwit 40.0g



1. Pasta koken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie aan, of op 250°C. Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe als het water kookt en kook in 8-10min beetgaar. Roer af en toe om zodat de **pasta** niet aan elkaar kleeft. Schep **40ml kookwater** uit de pan en giet de **pasta** af.



4. Kip braden

Dep de **kippdijfilets** droog en snijd ze in stukjes. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **kip** in 3-5min rondom goudbruin en gaar en bestrooi met een snuf zout en peper.



2. Paprika grillen

Snijd de **paprika** in vieren en verwijder de kern. Leg de **paprika** met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier en leg de **ongepelde knoflook** erbij. Grill 8-10min bovenin de oven, tot de **paprika** geblakerd is.



5. Saus pureren

Pel de **geroosterde knoflook** en doe in een hoge (maat)beker met de **helft van de paprika**, de **rest van de feta**, het **kookwater** en 1el balsamicoazijn. Pureer glad en breng de **saus** op smaak met zout en peper.



3. Topping maken

Hak de **basilicumblaadjes** fijn en bewaar de **steeltjes**. Hak de **amandelen** grof. Verkruiemel de **helft van de feta** en meng met de **gehakte basilicum**, **amandelen**, 1el olijfolie en een snuf zout en peper.



6. Pasta afmaken

Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **rest van de paprika** in reepjes. Voeg de **paprika** en **saus** toe aan de koekenpan met **kip** en verwarm 3-4min. Voeg de **kaas**, **pasta** en de **helft van de fetatopping** toe en meng goed. Verdeel over de borden en bestrooi met de **rest van de fetatopping**.