



Makkelijke penne met kip

en romige champignon-preisau



20-30min



2 personen

Een feest voor kinderen én grote mensen. Deze goedgevulde pasta in romige saus doet het bij iedereen goed. De malse kip, hartige champignons en stevige penne worden geserveerd in een heerlijke roomsaus waar vast en zeker geen druppel van overblijft. Als verrassingselement gebruik je nootmuskaat om de roomsaus verder op smaak te brengen.

Wat je van ons krijgt

- 200g penne ¹
- 250g champignons
- 1 prei
- 2 kipdijfilets
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 10g verse peterselie
- 1 zakje nootmuskaat

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mosterd ¹⁰
- 2tl bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 947kcal, vet 48.0g, koolhydraten 91.6g, eiwit 35.5g



1. Groenten snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snijd de **champignons** in vieren, de **grotere exemplaren** in zessen. Snijd de **prei** in de lengte doormidden en dan in reepjes.



4. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan met 1el olijfolie op hoog vuur. Braad de **kipreepjes** in 3-4min rondom goudbruin. Neem uit de pan en zet apart.



2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 8-10min beetgaar. Schep ca. **150ml pastawater** uit de pan, giet af en laat uitlekken. Doe de **pasta** terug in de pan en houd afgedekt warm.



5. Champignons toevoegen

Draai het vuur middelhoog en voeg nog 1el olijfolie toe. Bak de **champignons** 3-5min. Voeg de **prei** toe en bak nog 1-2min. Bestrooi de **groenten** met 2tl bloem en roer de **crème fraîche** en **100ml pastawater** erdoor. Los de **helft van het bouillonpoeder** op in de **sous**. Doe de **kip** erbij en laat 1-2min sudderen. Voeg evt. de **rest van het pastawater** toe.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kipdijfilets** droog en snijd ze in reepjes. Wrijf de **kipreepjes** in met een snuf peper en zout.



6. Peterselie hakken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Breng de **sous** op smaak met **nootmuskaat**, 2el mosterd, peper en zout. Roer de **helft van de peterselie** door de **sous**. Voeg de **pasta** toe en roer goed door. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de peterselie**.