

---

## Pasta gerookte kip

met cherrytomaten-spinaziesaus



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- gerookte kipfilet
- babyspinazie
- gedroogde tomaten <sup>12</sup>
- Italiaanse harde kaas <sup>7</sup>
- knoflook
- penne <sup>1</sup>
- cherrytomaten
- mozzarella <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- middelgrote kookpan
- vergiet
- waterkoker

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

## Kooktip

De pasta mag nog best wat beet hebben, omdat hij in de saus nog even doorgaart.

## Allergenen

gluten (1), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



1. Tomaten snijden

Breng ruim water in de waterkoker aan de kook voor de **pasta**. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **cherrytomaten** in vieren en hak de **gedroogde tomaten** grof.



2. Pasta koken

Doe het gekookte water met een snuf zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe (gebruik meer **pasta** bij grotere trek) en kook de **pasta** in 9-10min beetgaar. Giet af en doe de **pasta** terug in de pan (**zie tip, links**).



3. Saus bereiden

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **knoflook** 1min. Voeg de **cherrytomaten** toe. Stoof ze ca. 5 minuten en plet ze met je lepel of spatel. Voeg dan de **gedroogde tomaatjes** en een **kopje kookwater** (direct uit de pastapan!) toe. Proef en breng de **tomatensaus** op smaak met peper en zout. Zet het vuur uit.



4. Garnering voorbereiden

Snijd de **gerookte kip** en de **mozzarella** in stukjes van ongeveer 2cm. Rasp de **Italiaanse kaas** fijn.



5. Pasta mengen

Was de **spinazie** grondig in een vergiet. Voeg de **saus** aan de pan met **penne** toe. Zet de pan op middelhoog vuur en kook al roerend 1min zodat de **saus** dikker en romiger wordt. Voeg beetje bij beetje de **spinazie** en **mozzarella** toe en roer totdat de **spinazie** begint te slinken en de **mozzarella** draden vormt. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout.



6. Pasta opscheppen

Schep de **pasta** op, verdeel de **gerookte kip** erover en bestrooi met de **gerasppte kaas**.