



Crispy kipstukjes met mosterd

geserveerd op romige preipasta



20-30min



2 personen

We zeggen het meteen maar eerlijk: krokante stukjes kip maken niet alleen kinderen, maar ook ons bij Marley Spoon heel erg blij. Door de fijne stukjes panko is de kip rondom lekker krokant, maar blijft het vlees van binnen lekker mals. En deze kipnuggets worden nog heel veel lekkerder als je ze combineert met een snelle, romige pasta met prei en lekker veel kaas. Beter kunnen we het niet maken en lekkerder eigenlijk ook niet!

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1 kipfilet
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ⁷
- 1x preiringen
- 2 tomaten
- 1 kippenbouillonblokje ⁹
- 1 beker slagroom ⁷
- 1 zakje panko ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- boter of margarine

Kookgerei

- waterkoker
- fijne keukenrasp
- 2 middelgrote kookpannen
- grote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 947kcal, vet 44.6g, koolhydraten 85.2g, eiwit 48.1g



1. Pasta koken

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Doe het gekookte water met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg **2/3e van de penne** toe en kook de **pasta** in 9-11min beetgaar (gebruik **meer pasta** bij grotere trek). Giet af en doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie.



4. Saus maken

Smelt 1el (plantaardige) boter in een middelgrote kookpan en bak de **prei** in 2min glazig. Schenk 250ml water in de pan en verkruimel het **bouillonblokje** erboven. Kook de **bouillon** 3min. Schenk de **helft van de slagroom** in de pan en breng de saus aan de kook. Voeg de **helft van de geraspte kaas** en een snuf peper en zout toe, roer door en zet het vuur laag.



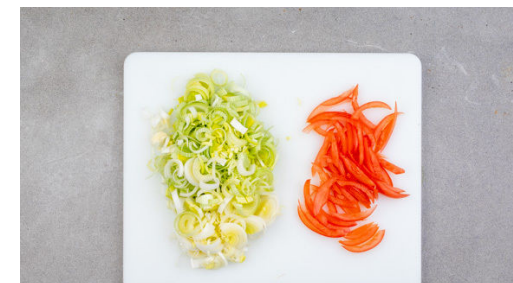
2. Kip marineren

Dep de **kipfilet** droog en snijd hem in repen. Meng deze in een kom met de **mosterd** en een snuf peper en zout. Zet opzij om te marineren. Rasp de **kaas** fijn.



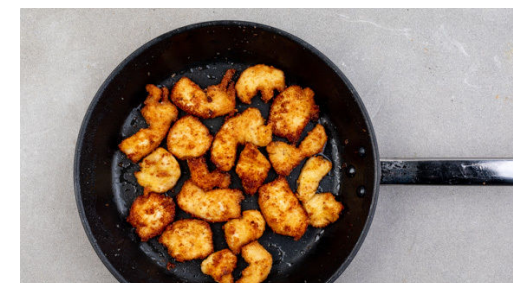
5. Kip paneren

Haal de **reepjes kip** stuk voor stuk door de **panko**.



3. Groenten voorbereiden

Neem de **preiringen** uit de verpakking. Snijd de **tomaten** in vieren. Verwijder de zaadjes en snijd de **tomaten** in reepjes.



6. Kip bakken

Verhit 2-3el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **gepaneerde kip** in 2-3min per zijde goudbruin en gaar. Meng de **pasta** met de **preisau**s en breng evt. nogmaals op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en verdeel de **reepjes tomaat** en **krokante kip** erover. Bestrooi met de **rest van de kaas**.