



Snelle penne met kip en romige champignonsaus



ca. 25min



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.

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1x champignons
- 1 ui
- 1x kipstukjes
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 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.

Kooktip

Beweeg de kipstukjes zo min mogelijk bij het aanbraden. Zo worden ze mooi goudbruin.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 991kcal, vet 39.0g, koolhydraten 106.5g, eiwit 50.4g



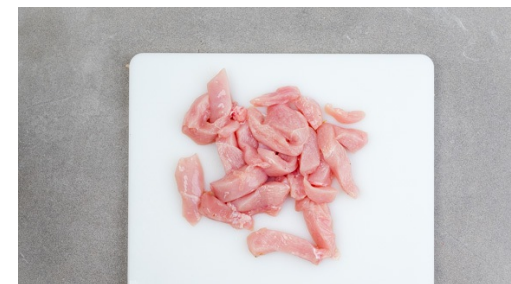
1. Groenten snijden

Breng genoeg gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote pan. Boen en snijd de **champignons** in vieren, de **grotere exemplaren** in zessen. Pel en snijd de **ui** in dunne halve ringen.



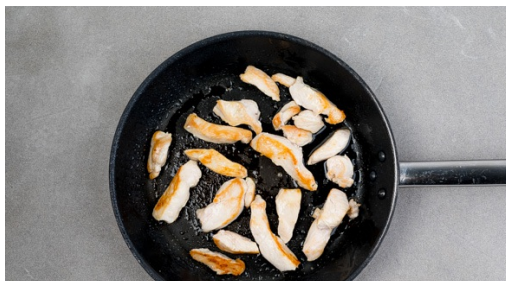
2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Giet af en doe de **pasta** terug in de pan.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kipstukjes** droog.



4. Kip aanbraden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **kipstukjes** in 3-4min goudbruin (**zie tip, links**). Haal uit de pan en leg apart.



5. Champignons toevoegen

Draai het vuur laag en voeg nog 1el olijfolie toe. Bak de **champignons** 3-5min. Voeg dan de **ui** toe en bak nog 1-2min. Bestuif de **groenten** met 1/2el bloem, roer door en blus af met 100-200ml water. Voeg het **bouillonpoeder** en de **crème fraîche** toe en roer tot een **sous** ontstaat. Doe de **kip** erbij en laat 1-2min sudderen.



6. Afmaken en serveren

Voeg een flinke snuf zout en peper toe. Pluk de **peterselieblaadjes** en hak ze fijn. Roer de **helft van de peterselie** en **mosterd** naar smaak door de saus. Voeg de **pasta** toe en roer goed door. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de peterselie**.