



Snelle penne met kip en romige champignonsaus



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.

Wat je van ons krijgt

- 250g penne ¹
- 1x kastanjechampignons
- 1 ui
- 1x kipstukjes
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 kuipje crème fraîche ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- bloem ¹
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan met deksel
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef

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

Kooktip

Beweeg de kip zo min mogelijk bij het aanbraden, zo wordt het vlees mooi bruin.

Allergenen

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

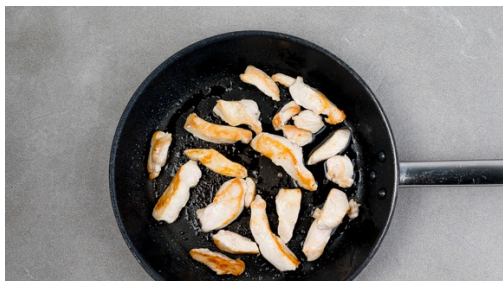
Voedingswaarde per portie

calorieën 937kcal, vet 34.5g, koolhydraten 105.2g, eiwit 49.2g



1. Groenten snijden

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



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.



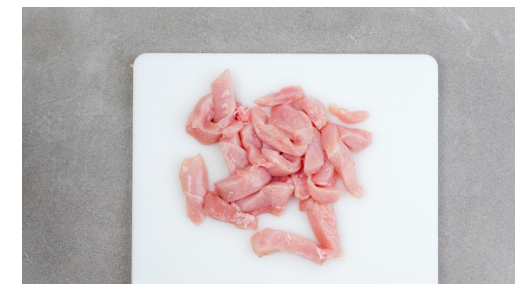
2. Pasta koken

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



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 1-2tl bloem, roer door en blus af met 100-200ml water. Voeg het **bouillonpoeder** en de **crème fraîche** toe en roer tot er een **sous** ontstaat. Doe de **kip** erbij en laat 1-2min sudderen.



3. Kip voorbereiden

Dep de **kipstukjes** droog.



6. Peterselie hakken

Voeg een flinke snuf zout en peper en 2el mosterd toe. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn en roer de **helft** door de saus. Voeg de **pasta** toe en roer goed door. Serveer de **pasta** bestrooid met de **rest van de peterselie**.