



## **Snelle 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.



### Wat je van ons krijgt

- 500g penne <sup>1</sup>
- 250g kastanjechampignons
- 1 prei
- 1 kipfilet
- 1 beker slagroom <sup>7</sup>
- 10g groentebouillonpoeder
- 10g verse peterselie

### Wat je thuis nodig hebt

- mosterd <sup>10</sup>
- bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- olijfolie

### Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- zeef of 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 1125kcal, vet 52.2g, koolhydraten 108.3g, eiwit 52.1g



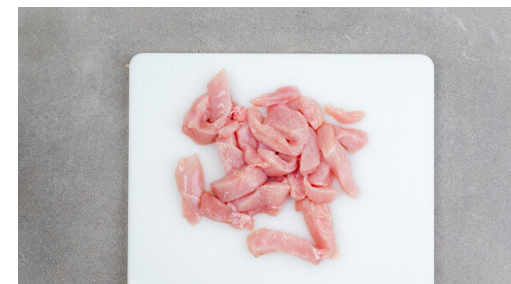
#### 1. Groenten snijden

Breng genoeg 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.



#### 2. Pasta koken

Voeg de **pasta** toe zodra het water kookt en kook in 7-9min beetgaar. Schep ca. **100ml pastawater** uit de pan, giet af en doe de **pasta** terug in de pan. Houd afgedekt warm.



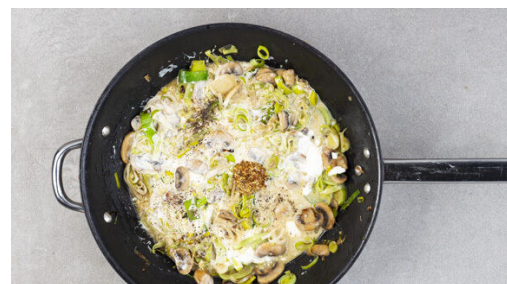
#### 3. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in reepjes. Wrijf de **kipreepjes** in met zout en peper.



#### 4. Kip aanbraden

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



#### 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 1-2tl bloem, roer door en blus af met de **slagroom** en **50ml pastawater**. Voeg het **bouillonpoeder** toe en roer tot er een **sous** ontstaat. Doe de **kip** erbij en laat 1-2min sudderen. Voeg evt. de **rest van het pastawater** toe.



#### 6. Peterselie hakken

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Breng de **sous** op smaak met 2el mosterd en een flinke snuf zout en peper. 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**.