

DINNERLY



Snelle kippasta in tomatensaus met groenten en Italiaanse kaas



ca. 25min



2 personen

Vandaag gaan we voor drie dingen: snel, gemakkelijk en voedzaam. Of toch vier: het moet namelijk wel lekker zijn! Dit recept weet al deze criteria perfect te combineren. Een eenvoudige pasta in rijke tomatensaus, met gebakken kipstukjes, wortel, courgette en geraspte kaas. Het kost weinig tijd, nog minder moeite en vult heel goed – en het smaakt natuurlijk heerlijk.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g penne¹
- 1 wortel
- 1 courgette
- 1 kipfilet
- 1 pakje tomatensaus met basilicum
- 1 blokje harde kaas⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter⁷
- peper en zout

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 734kcal, vet 22.4g, koolhydraten 89.9g, eiwit 39.6g



1. Pasta koken

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Voeg de **pasta** toe en kook in 8-10min beetgaar. Schep een **kopje kookwater** uit de pan en laat de **pasta** uitlekken in een vergiet. Schil of schrob de **wortel**. Halveer de **wortel** en de **courgette** in de lengte en snij beide overdwars in dunne plakjes.



2. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snij in blokjes van ca. 2cm. Kruid rondom met een flinke snuf peper en zout.



3. Vlees bakken

Laat 1el boter smelten in een grote koekenpan. Bak het **vlees** 2-3min op medium tot hoog vuur. Het moet nog niet helemaal gaar zijn.



4. Saus maken

Zet het vuur lager en voeg de **wortel** en **courgette** toe. Roerbak 5-6min tot de **groenten** zachter worden. Schenk de **tomatensaus** erbij, roer goed door en laat 3-4min zachtjes koken, tot het **vlees** en de **groenten** gaar zijn.



5. Mengen en serveren

Voeg de **pasta** toe met 1el boter, een snuf peper en zout en een klein scheutje **pastawater**. Meng goed en voeg evt. nog wat **kookwater** toe om de consistentie aan te passen – pas op dat je er niet te veel water bij doet, dan wordt de **saus** heel dun. Verdeel het gerecht over de borden, rasp de **kaas** erover en serveer.



6. Of toch een ovenschotel?

Van dit gerecht kun je ook makkelijk een ovenschotel maken. Verhit de oven op 240°C (220°C hetelucht). Volg het recept helemaal tot het einde maar doe het gerecht niet op de borden maar in een ovenschaal. Rasp de kaas erover en voeg evt. naar smaak meer kaas – bijv. mozzarella – toe. Bak 10-15min in de oven tot de kaas gesmolten is. Mmm...