



Kipfajita met penne

met koriander, kaas en paprika



20-30min



2 personen

We weten dat kipfajita normaal gesproken geserveerd wordt in een wrap, maar we hadden zin in wat experimentele fusion. Je eet deze Mexicaanse klassieker vandaag met pasta. Waarom? Omdat het razendsnel klaar is, je maar één pan nodig hebt en het ook nog eens geweldig smaakt.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 1 rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 kipfilet
- 10g kippenbouillonpoeder
- 1 zakje Mexicaanse kruiden
- 250ml volle melk ⁷
- 200g penne ¹
- 50g pizzakaas ⁷
- 10g verse koriander

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- 45ml olijfolie

Kookgerei

- grote kookpan
- maatbeker

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 926kcal, vet 36.4g, koolhydraten 95.1g, eiwit 51.0g



1. Groenten snijden

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in dunne reepjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



4. Groenten bakken

Voeg de **ui** toe en bak in 2-3min glazig. Voeg de **paprika** en **knoflook** toe en bak nog 1-2min.



2. Kip voorbereiden

Dep de **kipfilet** droog en snijd 'm in reepjes.



5. Pasta koken

Voeg de **kip** weer toe, met het **bouillonpoeder**, de **helft van de Mexicaanse kruiden**, de **melk** en 200ml water. Breng het geheel aan de kook en voeg de **pasta** toe. Laat 15-20min zachtjes koken en roer af en toe.



3. Kip aanbraden

Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur met 2el olijfolie. Braad de **kip** in 2-3min stevig aan, schep het **vlees** op een bord en schenk 1el olijfolie in de pan.



6. Afmaken & serveren

Roer de **kaas** door de **pasta** en breng het geheel op smaak met **meer Mexicaanse kruiden**, zout en peper. Hak de **koriander** fijn en strooi over de **pasta**.