



Romige spaghetti met kip en broccoli

met citroensaus en kervel



20-30min



2 personen

Zo verfijnd kan een bordje pasta zijn - en dat terwijl je dit gerecht in een mum van tijd op tafel zet! Je maakt een romige saus met verse citroen, gecombineerd met malse kipstukjes en broccoli. Wat fijngehakte verse kervel bovenop geeft de final touch aan dit fijne gerecht. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 250g spaghetti ¹
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 grote broccoli
- 1 citroen
- 1 kipfilet
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 10g verse kervel
- 1 beker slagroom ⁷
- 10g groentebouillonpoeder

Wat je thuis nodig hebt

- 1el bloem ¹
- peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan met deksel
- maatbeker
- 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 1092kcal, vet 45.5g, koolhydraten 114.2g, eiwit 53.0g



1. Ui snijden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel en snipper de **ui** klein. Pel de **knoflook** en snijd fijn.



4. Vlees snijden

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en snijd het in dunne repen. Rasp de **kaas** fijn. Snijd de **kervel mét steeltjes** fijn.



2. Broccoli snijden

Snijdt hapklare roosjes van de **broccoli**. Snijd de houtige onderkant van de **stronk** en snijd de rest van de **stronk** in blokjes van ca. 1cm. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



5. Saus opzetten

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan op hoog vuur en bak de **kipreepjes** in 1-2min rondom. Voeg de **ui** en **knoflook** toe en bak 1-2min mee. Zet het vuur lager en bestuif het geheel met 1el bloem. Schenk ca. **250ml kookwater** in de pan en roer de **helft van de slagroom** (of meer als je van extra romig houdt) erdoor.



3. Pasta koken

Voeg de **spaghetti** toe zodra het water kookt en kook de **pasta** in 8-10min beetgaar. Schep **300-400ml kookwater** uit de pan en houd dit apart voor stap 5. Laat de **pasta** dan uitlekken in een vergiet.



6. Afmaken en serveren

Voeg het **bouillonpoeder** en de **broccoli** toe. Leg een deksel op de pan en laat 5-6min zacht sudderen. Haal het deksel eraf en laat nog eens 3-4min koken tot de **broccoli** gaar is. Voeg evt. nog wat **kookwater** toe. Breng op smaak met peper, zout en **citroensap**. Schep de **pasta** door de **saus**, verdeel over de borden en garneer met de **kaas**, **kervel** en **citroenrasp**.